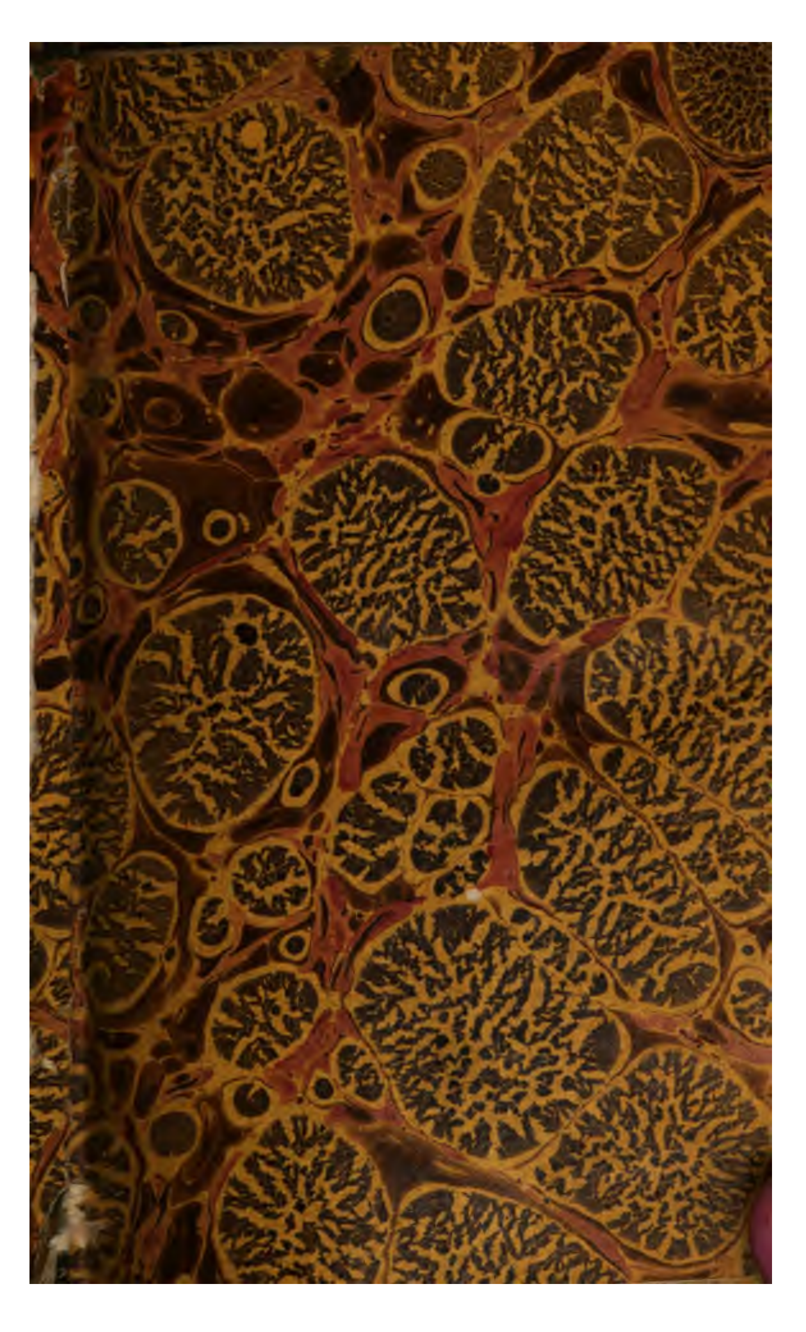

EX LIBRIS
SAMUEL
CHAMBERLAIN



MANUEL

DE

GASTRONOMIE.

MANUEL

DE

GASTRONOMIE,

Contenant particulièrement la manière de dresser et de servir une table, et d'observer la symétrie des mets; la nomenclature alphabétique de 54 potages, 27 relevés de potage, 40 hors-d'œuvres, 600 plats d'entrée, 100 plats de rôt, 350 plats d'entremets, et 100 articles de dessert, avec la manière de les préparer et de les servir.

OUVRAGE

Mis à la portée de toutes les classes de la société, indispensable aux ménagères, et surtout aux personnes qui habitent la campagne, etc., etc.



PARIS,

Chez F. G. Levrault, rue de la Harpe, n.° 81.

Et rue des Juifs, n.° 33, à Strasbourg.

1825.

AVANT-PROPOS.

Tout ce qu'on peut dire en faveur de ce Manuel, c'est que les personnes qui auront un repas à ordonner ou à exécuter, et qui y consulteront les titres *Service*, *Potages*, *Relevés de potage*, *Hors-d'œuvres*, *Entrées*, *Rôts*, *Salades*, *Entremêts* et *Dessert*, y trouveront tous les renseignemens dont elles auront besoin. Les préparations y sont expliquées en peu de mots, à la portée de tout le monde et faciles à exécuter. Les quantités y sont déterminées en poids et mesures connus dans toute la France : l'ordre alphabétique et le numéro d'ordre établi en marge de chaque alinéa, rendent les recherches doublement faciles, sans perte de temps. Indépendamment de tous ces avantages, dont ne sont point susceptibles la plupart des ouvrages sur la gastronomie, il renferme encore une quantité considérable de recettes utiles et toujours du ressort de la gastronomie.

MANUEL

ALPHABÉTIQUE ET ÉLÉMENTAIRE

DE

GASTRONOMIE.

A

1. ABAISSER DE LA PATE. C'est la rendre aussi mince qu'on le désire avec le rouleau.

2. ABATTIS DE VOLAILLES. Ils se composent de la tête, du cou, des ailerons, des pattes, du foie et du gésier.

3. ABATTIS DE VOLAILLES EN RAGOÛT (*Entrée*). Faites un roux léger, n.° 1420, sautez vos abattis dedans pendant dix minutes, mouillez ensuite le tout avec du consommé, en y ajoutant sel, poivre, muscade et girofle; quelques petits oignons, champignons et rouelles de truffes; un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier : faites mijoter votre ragoût jusqu'à ce qu'il soit cuit, alors dégraissez-le, ôtez le bouquet et servez.

4. ABLETTES FRITES (*Entremets*). Elles se préparent comme les goujons frits, n.° 742.

5. ABRICOTS FRAIS (*Dessert*). Ils se servent exactement comme les pommes, n.° 1202.

6. ABRICOTS A L'EAU-DE-VIE. Voyez n.° 648.

7. ABRICOTS CONFITS (*Dessert*). Prenez des abri-

cots presque mûrs, ôtez-en le noyau en faisant deux incisions à chacun avec un couteau, l'une à la tête, l'autre à la queue, et en poussant le noyau par la queue pour qu'il sorte par la tête; faites bouillir les abricots dans de l'eau, jusqu'à ce qu'il fléchissent sous le doigt, alors retirez-les et les faites égoutter; mettez-les ensuite dans du sucre cuit au lissé, n.° 436, retirez-les de dessus le feu lorsqu'ils auront bouilli pendant cinq minutes, et les laissez pendant vingt-quatre heures dans le sucre; au bout de ce temps, retirez les abricots; mettez un peu d'eau dans le sucre, et faites-le cuire à la nappe, n.° 435, versez-le bouillant sur vos abricots, et les laissez ainsi pendant deux jours, au bout desquels vous ôtez encore les abricots pour faire cuire le sucre au perlé, n.° 437; lorsqu'il a acquis ce degré de cuisson, faites bouillir vos abricots dedans pendant cinq minutes, laissez-les refroidir dans le sucre, égouttez-les, faites-les sécher dans un four très-peu chaud, saupoudrez-les de sucre pulvérisé, et les mettez dans des petites caisses de sapin, avec du papier dessus et dessous.

8. Agneau en blanquette. Voyez n.° 120.

9. Agneau farci en galantine (*Entremets*). Il se prépare exactement comme le cochon de lait, n.° 317.

10. Ail. Espèce d'échalote d'un goût extrêmement fort, et qu'on ne doit employer que dans les choses qui demandent à être rele-

vées, mais en très-petite quantité, surtout s'il doit rester cru.

11. Ailerons de dindon aux navets (*Entrée*). Ils se préparent exactement comme le haricot de mouton, n.° 780.

12. Ailerons de dindon a la tartare (*Entrée*). Même préparation que pour les cuisses de dindon, n.° 428.

13. Ailerons de dindon a la sauce piquante (*Entrée*). Même préparation que pour les cuisses de dindon, n.° 429.

14. Ailes d'oies confites. Voyez n.° 430.

15. Ailes d'oies a la tartare. Voyez n.° 432.

16. Ailes d'oies a la sauce piquante (*Entrée*). Elles se préparent comme les cuisses d'oies, n.° 433.

17. Alouettes. Voyez, pour leur qualité et leur fraîcheur, ce qui est prescrit pour les grives, n.° 755.

18. Alouettes en ragoût. Voyez n.° 1333.

19. Alouettes au gratin (*Entrée*). Foncez un plat avec des bardes de lard, et par-dessus une couche de la farce prescrite au n.° 750; arrangez dessus vos alouettes plumées et les pattes coupées, garnissez les intervalles avec la même farce; mettez par-dessus des bardes de lard, couvrez le plat avec un four de campagne, feu dessous, feu dessus, et, lorsque les alouettes seront cuites, ôtez les bardes de lard et arrosez vos alouettes avec un jus, une

espagnole réduite, ou un coulis de viandes, et servez.

20. Alouettes en salmis (*Entrée*). Prenez des alouettes rôties, ôtez-leur la tête, et tout ce qu'elles ont dans le corps, et servez-vous de ces débris pour préparer le salmis ainsi qu'il est expliqué pour le faisan en salmis, n.° 571.

21. Alouettes rôties. Elles se préparent et se servent comme les rouge-gorges, n.° 1416, et suivant.

22. Alose grillée (*Entrée*). Videz, nettoyez et lavez votre alose, faites-la égoutter; lorsqu'elle sera sèche, faites-la griller sur le gril en la frottant avec un morceau de beurre, dressez-la sur un plat et versez dessus une sauce à votre choix.

23. Alose au court bouillon (*Relevé de potage*). Elle se prépare comme le saumon, n.° 1520.

24. Alose au bleu (*Rôti*). Elle se prépare comme l'esturgeon, n.° 558.

25. Alose a la sauce blanche (*Entrée*). Elle se prépare comme le brochet, n.° 167.

26. Aloyau de bœuf. On appelle ainsi un morceau coupé le long de l'échine, et auquel tient une partie du filet.

27. Aloyau de bœuf rôti. Parez votre aloyau, saupoudrez-le de sel, poivre et muscade pulvérisés, couvrez-le de persil, thym, laurier et d'oignons coupés par rouelles, et l'arrosez de temps en temps avec de

bonne huile d'olive ; lorsqu'il sera bien mortifié, faites-le rôtir de belle couleur, et le servez avec une sauce relevée dessous.

28. Amandes (*Dessert*). Elles se servent comme les noix, n.° 976 : quelques personnes les cassent à l'avance.

29. Ambigu. C'est un repas composé d'un seul service, et dans lequel on ne sert que des choses froides ; il n'est composé que d'entremets et de dessert.

30. Amourettes de veau. Elles sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que les ris de veau, n.° 1388 et suivans.

31. Amourettes de mouton. Elles sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que les ris de veau, n.° 1388 et suivans.

32. Anchois en salade (*Hors d'œuvre*). Prenez six anchois, lavez-les bien, ôtez-en la tête, la peau et les arêtes, et les coupez par petits filets ; prenez ensuite deux œufs durs, hachez séparément les blancs, les jaunes, un peu de persil et un oignon ; avec ces différentes couleurs formez des dessins sur une assiette, et au moment où l'on sert le relevé de potage, mettez-y de l'huile, un peu de vinaigre et de poivre, et mêlez le tout.

33. Anchois a l'huile (*Hors d'œuvre*). Lavez et épluchez vos anchois, coupez les chairs en filets longs, arrangez-les symétriquement sur une assiette en formant des petits carrés, des losanges, etc., et les baignez avec de l'huile fine.

34. Anchois aux rôtis (*Hors d'œuvre*). Prenez de très-petits pains bien blancs, coupez-les en deux dans la longueur et les faites griller au feu, après quoi arrangez symétriquement dessus, du côté de la mie, des filets d'anchois, arrosez-les de bonne huile d'olive, et servez.

35. Andaye (*Liqueur*). 1 litre et demi d'eau-de-vie, 1 livre de sucre, 1 once de capillaire et ½ gros de cannelle; mêler le tout ensemble, le laisser infuser dans un vase fermé pendant huit jours, et le passer ensuite comme il est dit au n.° 889.

36. Andouilles (Manière de faire les). Prenez les boyaux gras du cochon, nettoyez-les et les lavez bien à plusieurs eaux, laissez-les tremper pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche, faites-les bien égoutter, saupoudrez-les de sel, poivre, muscade et girofle pulvérisés, thym, laurier et basilic également pulvérisés; ensuite liez un boyau par un bout, entassez le plus possible les autres dedans et le fermez à la longueur que vous jugez à propos. Vos andouilles étant finies, pendez-les à la cheminée ou dans un lieu sec.

37. Andouilles grillées (*Hors d'œuvre*). Faites cuire vos andouilles dans une braise grasse, n.° 158, faites-les égoutter et les mettez sur le gril dix minutes avant de servir.

38. Angélique (*Liqueur*). 1 litre et demi d'eau-de-vie, 2 onces de graine d'angélique, ½ once de coriandre, 10 clous de girofle,

1 livre de sucre et ¼ de litre d'eau de rivière; mêlez le tout ensemble, laissez-le infuser pendant huit jours et le passez de la manière indiquée au n.° 889.

39. Angélique confite (*Dessert*). Prenez des morceaux de tige d'angélique fraîche, fendez-les et les coupez par bouts de trois à quatre pouces de longueur, mettez-les dans de l'eau sur le feu et les retirez avant que l'eau ne bouille, laissez-les refroidir, et avec un couteau ôtez la première peau et les filamens de chaque morceau, remettez-les dans l'eau avec un peu de vinaigre et de sel, et les laissez bouillir pendant dix minutes, faites-les égoutter après les avoir remis dans l'eau fraîche; lorsqu'ils sont secs, passez-les au sucre de la manière indiquée pour les marrons glacés, n.° 928, et finissez de même.

40. Anguille de mer. Elle se prépare exactement comme le cabillaud, n.° 171 et suivans, à l'exception qu'il faut plus de temps pour la cuire.

41. Anguille a la tartare (*Entrée*). Dépouillez et videz une belle anguille, roulez-la dans le fond d'une assiette ou d'un plat, saupoudrez-la de sel, poivre et muscade pulvérisés, persil, ciboules, échalottes, thym et laurier hachés, et versez dessus un peu de bon vinaigre, laissez-la mariner ainsi pendant dix à douze heures, au bout desquelles vous l'essuyez bien pour l'enduire ensuite avec du jaune d'œuf et la

saupoudrer avec de la chapelure; faites-la griller sur le gril, dressez-la en cercle dans le fond d'un plat et versez dessus une sauce à la tartare, n.° 1486.

42. Anguille a la sauce piquante (*Entrée*). Dépouillez et videz votre anguille, coupez-la par tronçons de la même longueur et la mettez cuire dans un court bouillon, n.° 393, égouttez ensuite vos tronçons, trempez-les dans du jaune d'œuf, saupoudrez-les de mie de pain assaisonnée de sel, poivre, muscade, etc., et les faites frire de belle couleur; dressez-les sur un plat et les masquez avec une sauce piquante, n.° 1474.

43. Anguille frite (*Entremets*). Dépouillez et videz votre anguille, essuyez-la bien, saupoudrez-la de farine et la roulez en cerceau; faites-la frire de belle couleur, servez-la roulée avec du persil frit au milieu et un citron coupé en deux à côté.

44. Anguille au gratin (*Entrée*). Dépouillez et videz votre anguille, roulez-la en cerceau et la mettez sur un plat disposé comme pour les carlets au gratin, n.° 210, et finissez de même.

45. Anguilles a l'oseille (*Entrée*). Prenez des petites anguilles, videz-les sans les dépouiller, coupez-les par bouts et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés ; mouillez légèrement le tout avec du consommé ou du bouillon,

et le mettez sur un feu doux; passez séparément au beurre roux quelques feuilles d'oseille en y mêlant une pincée de farine, mêlez-les avec vos anguilles; retirez du feu votre ragoût : lorsqu'il sera cuit, dégraissez-le si besoin est, et servez.

46. Anguille a la poulette (*Entrée*). Écorchez, videz et coupez par tronçons une grosse anguille, mettez-la cuire dans un court bouillon, n.° 393, retirez vos tronçons avec une écumoire, égouttez-les, dressez-les sur un plat et les masquez avec une sauce à la poulette, n.° 1506.

47. Anisette (*Liqueur*). 1 litre et demi d'eau-de-vie, 2 scrupules d'essence d'anis, 1 livre de sucre; mêlez bien le tout ensemble pour faire fondre le sucre; faites bouillir ensuite ¾ de litre de lait, en ayant attention d'ôter la crème; mêlez le tout ensemble, et le passez comme il est dit au n.° 889.

48. Artichauts au gratin (*Entremets*). Coupez vos artichauts en quatre et même en huit, s'ils sont gros, enlevez le foin avec un couteau; prenez un morceau de beurre, pétrissez-le avec du sel, du poivre, de la muscade, de la chapelure et des fines herbes hachées, étendez-le ensuite au fond d'un plat, placez-y vos quartiers d'artichauts debout et le plus serré possible, mouillez avec un peu de bouillon ou de consommé, mettez-les sous un four de campagne avec feu dessous et feu dessus, et servez dans le même plat lorsqu'ils seront cuits.

49. Artichauts a la sauce blanche (*Entremets*). Épluchez vos artichauts, mettez-les cuire dans une eau de sel; lorsqu'ils seront cuits, ce dont on est certain lorsque les feuilles s'enlèvent facilement, retirez-les, faites-les égoutter, et les dressez sur le cul dans un plat : servez une sauce blanche, n.° 1477, dans une saucière à côté. On peut aussi les manger à l'huile, en substituant un huilier à la saucière.

50. Artichauts en marinade (*Entremets*). Coupez vos artichauts en huit morceaux chacun, ôtez-en le foin, et les mettez cuire dans un court bouillon, n.° 393; faites-les égoutter, trempez-les dans une pâte à frire, n.° 1057, et les faites frire de belle couleur. Servez avec du persil en branche frit dessus.

51. Artichauts farcis (*Entremets*). Épluchez vos artichauts, coupez environ huit lignes du bout des feuilles, faites-les blanchir pendant un quart d'heure dans l'eau bouillante, égouttez-les et ôtez le foin qui se trouve dans l'intérieur, remplissez-les d'une farce à votre choix, et les faites cuire au gratin ainsi qu'il est dit au n.° 48.

52. Artichauts a la poivrade (*Hors d'œuvre*). Prenez de petits artichauts, parez-les en ôtant les mauvaises feuilles et en arrondissant le cul, mettez-les sur une assiette, et servez un huilier à côté.

53. Artichauts conservés pour l'hiver. Voyez n.° 351.

54. Artichauts d'Espagne en fricassée (*Entremets*). Ils se préparent exactement comme le potiron, n.° 1255.

55. Asperges a la sauce blanche (*Entremets*). Faites cuire vos asperges dans une eau de sel, en ayant attention de ne pas les laisser trop cuire, égouttez-les et les arrangez symétriquement en paquets sur un plat, le blanc en dehors; servez une sauce blanche, n.° 1477, dans une saucière à côté.

56. Asperges a l'huile (*Entremets*). Préparez-les exactement comme ci-dessus, n.° 55, et remplacez la saucière par un huilier.

57. Asperges a la bourgeoise (*Entremets*). Coupez vos asperges par petits bouts jusques où elles commencent à être dures, faites-les blanchir pendant un quart d'heure dans l'eau bouillante, faites-les égoutter, et les préparez ensuite comme les petits pois, n.° 1113.

58. Asperges conservées pour l'hiver. Mettez vos asperges dans de l'eau de sel bouillante, pendant cinq minutes, retirez-les et les faites égoutter, coupez le bout blanc, arrangez-les froides dans des pots de grès, avec sel, persil, ciboules, thym, laurier et quelques rouelles de citron vert par couches; remplissez chaque pot d'eau et de vinaigre par égale portion, et fermez vos pots hermétiquement. Pour les employer, il faut les faire dessaler à l'eau bouillante.

59. Aubergines. Fruit qui ressemble beaucoup au concombre, et qui est susceptible de

recevoir les mêmes préparations que ce dernier, n.° 331 et suivans.

60. Avelines (*Dessert*). Elles se servent comme les noix, n.° 976 : quelques personnes les cassent à l'avance.

B

61. Bain-marie. On fait cuire ou chauffer au bain-marie toutes les choses qui craignent l'âpreté du feu, soit parce qu'elles brûleraient, soit parce qu'elles tourneraient : à cet effet on fait bouillir de l'eau dans un vase quelconque, et on met dans cette eau bouillante le vase contenant la chose à faire cuire ou à faire chauffer.

62. Bar. Poisson de mer qui se prépare exactement comme le cabillaud, n.° 171 et suiv.

63. Barbeau. Poisson de rivière qui se prépare exactement comme la carpe, n.° 213 et suivans.

64 Barbillons frits (*Entremets*). Videz, grattez et nettoyez vos barbillons ; essuyez-les ; saupoudrez-les de farine, et les faites frire de belle couleur : servez avec du persil en branches frit dessus.

65. Barbotte. Voyez Lotte, n.° 897.

66. Barbue. Poisson de mer qui se prépare exactement comme le turbot, n.° 1650 et suivans.

67. Barde de lard. On appelle ainsi des tranches de lard larges et minces ; pour les couper il est nécessaire de se servir d'un

couteau à lame longue, large, mince et bien affilée.

68. BARDER. C'est appliquer sur l'estomac et le dos d'une volaille ou d'un oiseau que l'on veut faire rôtir, des bardes de lard, pour empêcher qu'il ne se dessèche ou brûle en cuisant.

69. BARTAVELLE. C'est une espèce de perdrix rouge, mais plus grosse que celle ordinaire, et qui n'habite que les montagnes. On reconnaît ses qualités de la même manière que la perdrix, n.° 1092.

70. BARTAVELLE RÔTIE. Elle se prépare exactement comme le coq de bruyère, n.° 359 et suivant.

71. BASILIC. Plante aromatique qui ne s'emploie que dans les bouquets à mettre dans les ragoûts.

72. BASSE-COUR. Voyez n.° 1694 et suivans.

73. BAVAROISE A L'EAU. Prenez une tasse de thé bouillant et la sucrez avec du sirop de capillaire, n.° 1571.

74. BAVAROISE AU LAIT. Moitié thé à l'eau, moitié lait chaud, le tout sucré avec du sirop de capillaire, n.° 1571.

75. BÉATILLES. On appelle ainsi les menues choses de viande ou de volaille qui servent aux garnitures des ragoûts, telles que ris de veau, crêtes de coq, rognons de coq, foies gras, etc.

76. BÉCARD. On appelle ainsi la femelle du saumon.

77. Bécasse. Pour qu'elle soit bonne, il faut qu'elle soit grasse et dodue; on reconnaît si elle est fraîche tuée, aux yeux, qui, dans ce cas, sont pleins et lisses.

78. Bécasses rôties. Elles se troussent ainsi qu'il est dit au n.° 1632, se préparent ensuite, et se servent comme les rouge-gorges, n.° 1416, avec cette différence, qu'elles s'embrochent et qu'elles peuvent être piquées aussi bien que bardées.

79. Bécasses en salmis (*Entrée*). Elles se préparent exactement comme le faisan, n.° 571.

80. Bécasses en terrine (*Entremêts*). Elles se préparent comme les perdreaux, n.° 1091.

81. Bécassine. Elle doit avoir les mêmes qualités que la bécasse, n.° 77.

82. Bécassines rôties. Elles se préparent et se servent exactement comme les rouge-gorges, n.° 1416.

83. Bécassines en salmis (*Entrée*). Même préparation que pour le salmis de faisan, n.° 571.

84. Bécassines sautées (*Entrée*). Plumez et troussez vos bécassines, jetez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés; sautez-les ainsi sur un bon feu pendant un quart d'heure, mouillez ensuite avec du vin blanc, liez votre sauce avec quelques pincées de chapelure, et servez.

85. Bec-figues. Petit oiseau ainsi appelé parce que dans la saison il ne se nourrit que de figues et autres fruits, qui l'engraissent

singulièrement et lui donnent un goût très-délicat. On reconnaît ses qualités de la même manière que pour les grives, n.° 755.

86. Bec-figues rôtis. Ils se préparent exactement comme les rouge-gorges, n.° 755.

87. Beignets de fruits (*Entremets*). Prenez des pommes, poires, pêches ou abricots, pelez-les, ôtez-en les pépins ou les noyaux, coupez-les ensuite par rouelles minces, mettez ces rouelles dans une pâte à frire, n.° 1657, et les placez une à une dans une friture chaude : lorsque les beignets auront pris une belle couleur, retirez-les avec une écumoire, montez-les en buisson sur un plat, servez-les chauds et saupoudrés de sucre.

88. Bergamotte (*Liqueur*). 1 litre et demi d'eau-de-vie, 1 livre de sucre, 2 onces de figues, 2 onces de raisins secs, 4 gros d'esprit de bergamotte ; mêlez le tout ensemble, faites-le infuser pendant huit jours, et passez votre liqueur comme il est dit au n.° 889.

89. Betteraves en salade (*Entremets*). Faites-les cuire au four ou bien dans la cendre rouge, épluchez-les et les coupez par rouelles minces, et garnissez votre salade ainsi qu'il est dit au n.° 670.

90. Betteraves a la crême (*Entremets*). Vos betteraves étant préparées comme il est dit ci-dessus, n.° 89, sautez-les dans une sauce à la crème, n.° 1497, et servez-les chaudes.

91. Beurre. Celui des mois de Mai, Juin et

Septembre est le meilleur; c'est dans ces mois qu'il faut en faire sa provision pour saler. Il doit avoir une belle couleur, être agréable au goût et à l'odorat, et ne point rendre de lait lorsqu'on le coupe.

92. Beurre (Manière de faire le). Prenez de la crême de lait, mettez-la dans un vase de bois fermant hermétiquement et donnant seulement passage au manche d'un morceau de bois plat, qui sert à la battre; battez-la bien à coups précipités jusqu'à ce qu'elle soit tournée en beurre : alors ôtez ce beurre avec les mains, mettez-le dans l'eau fraîche pour le raffermir et le dégager du lait qui pourrait être resté dedans; pétrissez-le un peu et lui donnez la forme que vous jugez à propos.

93. Plus la crême sera fraîche et plus le beurre sera délicat; c'est pourquoi il est bon de battre le beurre au moins tous les quatre jours en été, et tous les huit jours en hiver.

94. Beurre (*Hors d'œuvre*). On le sert ordinairement dans de l'eau fraîche sur une assiette; on le forme comme on veut, soit en le moulant avec des moules en bois faits exprès, soit en le forçant à passer par le trou d'un petit entonnoir, par exemple, et le roulant ainsi sur l'assiette.

95. Beurre salé. Prenez du beurre des mois de Mai, Juin ou de Septembre, lavez-le bien en le pétrissant dans l'eau fraîche, égouttez-le bien; prenez ensuite des pots de grès, mettez une couche de sel au fond,

mettez du beurre par-dessus, saupoudrez-le de sel, et le pétrissez avec les mains pour remplir exactement tous les vides, et répétez la même opération jusqu'à ce que le pot soit bien plein, mettez une couche de sel dessus avec un linge, fermez hermétiquement vos pots et les tenez dans un lieu sec et frais.

96. Beurre fondu. Mettez votre beurre dans un vase sur le feu, laissez-le fondre et bouillir, en l'écumant, jusqu'à ce qu'il ne rende plus rien, alors mettez-le dans des pots de grès bien nettoyés, et les fermez bien hermétiquement; tenez vos pots dans un lieu sec et frais.

97. Beurre lié. Mettez ½ livre de beurre dans une casserole; lorsqu'il sera fondu, jetez-y 4 à 5 jaunes d'œufs bien battus séparément, mêlez le beurre et les œufs, et les laissez jusqu'à ce qu'ils soient prêts à bouillir : alors laissez-les refroidir. Ce beurre sert à lier promptement les sauces.

98. Beurre d'anchois. Lavez et nettoyez des anchois, ôtez-en les têtes et les arêtes, mettez les chairs dans un mortier, battez-les à tour de bras en les humectant avec de bonne huile d'olive : lorsqu'ils seront bien réduits en pâte, ôtez-les et vous en servez pour relever les sauces.

99. Biftek de filet de bœuf (*Entrée*). Prenez un filet bien mortifié, coupez-en des rouelles d'environ un pouce d'épaisseur, aplatissez-les, saupoudrez-les de sel et de

poivre pulvérisés, trempez chaque biftek dans du beurre chaud, et le mettez sur le gril : il faut peu de temps pour leur cuisson, autrement ils durciraient. Dressez vos bifteks sur un plat avec des rouelles de pommes de terre frites de belle couleur; faites fondre un morceau de beurre, mettez-y le jus d'un citron, sel, poivre, muscade et persil haché bien menu, et versez cette sauce sur vos bifteks. Ils se servent aussi au naturel, au cresson, ou bien avec du beurre d'anchois.

100. Bischof. Voyez punch au vin, n.° 1292.

101. Biscuits communs (*Dessert*). Huilez légèrement des moules en fer-blanc, remplissez-les de pâte, n.° 1064, mettez-les pendant dix à douze minutes dans un four peu chaud, retirez-les et les sortez du moule; ou bien faites des caisses avec des carrés de papier, en relevant les quatre côtés, et les remplissez de pâte; ou bien encore, prenez une feuille de papier, huilez-la, mettez une cuillerée de pâte pour chaque biscuit, donnez-lui une forme longue et mettez cette feuille au four sur une plaque de fer.

102. Biscuits de savoie (*Dessert*). Ayez des moules faits exprès soit en cuivre étamé, soit en fer-blanc, huilez légèrement l'intérieur avec un pinceau, remplissez-les de pâte, n.° 1064, semez sur chaque biscuit du sucre pulvérisé et de la farine, mêlés ensemble par égale portion, mettez-les dans un four doux, et les retirez du moule lorsqu'ils seront cuits.

103. Biscuits a la crème (*Dessert*). Battez bien avec des verges d'osier, seize blancs d'œufs, dans lesquels vous aurez mêlé 4 onces de sucre pulvérisé et ½ livre de fleur de farine; battez séparément 2 livres de crème fraîche, lorsqu'elle est en neige, mêlez bien le tout ensemble; mettez de cette pâte dans des moules, glacez vos biscuits ainsi qu'il est dit au n.° 102, mettez-les dans un four doux et les tirez du moule lorsqu'ils seront cuits.

104. Biscuits au riz (*Dessert*). Pilez dans un mortier 4 onces de marmelade de fruit, avec ½ once de fleur d'orange sèche, mettez le tout dans 15 à 18 blancs d'œufs, et fouettez-les ensuite jusqu'à ce qu'ils deviennent en neige; fouettez ou battez séparément 8 jaunes d'œufs dans lesquels vous aurez mis autant d'onces de farine de riz et autant de sucre pulvérisé qu'il y aura de jaunes d'œufs; mêlez ensuite le tout ensemble jusqu'au parfait amalgame, et finissez vos biscuits comme ceux de Savoie, n.° 102.

105. Biscuits aux marrons (*Dessert*). Mettez dans le fond d'un vase 12 blancs d'œufs, ½ livre de marrons grillés, épluchés, non brûlés et réduits en pâte dans un mortier, 1 livre de sucre pulvérisé, et une écorce de citron sèche et aussi pulvérisée; fouettez bien le tout ensemble jusqu'à ce que cela forme une pâte; arrangez-en des morceaux sur du papier huilé, en leur

donnant la forme que vous voudrez; mettez-les dans un four doux et les retirez aussitôt qu'ils auront pris une belle couleur.

106. Biscuits a l'allemande (*Entremets*). Prenez 2 livres, plus ou moins, selon la grandeur que vous voulez donner à votre gâteau, de pâte à biscuit, n.° 1064, formez-en un gâteau plat, un peu bombé vers le milieu, mettez-le sur une feuille de papier huilée, couvrez-le dessus d'une couche d'environ une ligne d'épaisseur de sucre pulvérisé et de farine mêlés par égale portion; mettez par-dessus cette glace des filets d'angélique confite, de manière à former des dessins; mettez votre gâteau au four demi-chaud pendant vingt-cinq à trente minutes, et servez-le froid.

107. Biscuits a la russe (*Dessert*). Deux onces d'écorce de citron pulvérisée, 2 onces de marmelade de fleur d'orange, et 2 onces de marmelade d'abricots; fouettez 12 blancs d'œufs avec 12 onces de sucre pulverisé : lorsqu'ils seront en neige, mêlez-y tout le reste; faites des petites caisses en papier, remplissez-les de cette pâte et les mettez au four pendant douze à quinze minutes.

108. Biscuits aux amandes (*Dessert*). Émondez 2 onces d'amandes amères et 2 onces d'amandes douces de la manière expliquée au n.° 930, pilez-les dans un mortier en les humectant avec du blanc d'œuf battu; lorsqu'elles seront en pâte, délayez-

les avec 4 blancs d'œufs fouettés en neige, 2 jaunes d'œufs, 4 onces de sucre pulvérisé et 4 onces de fleur de farine, battez bien le tout ensemble et finissez vos biscuits comme ceux à la russe, n.° 107.

109. Biscuits aux pistaches (*Dessert*). Ils se préparent exactement comme ceux aux amandes, n.° 108. Les amandes sont remplacées par des pistaches.

110. Biscuits a l'orange (*Dessert*). Faites une pâte avec 4 onces de fleur de farine, 6 œufs, 10 onces de sucre pulvérisé et 1 once d'écorce d'orange aussi pulvérisée; mettez cette pâte dans des petites caisses de papier et mettez-les au four pendant douze à quinze minutes.

111. Biscuits au citron (*Dessert*). Ils se préparent exactement comme ceux à l'orange, n.° 110. L'écorce d'orange est remplacée par de l'écorce de citron et dans la même proportion.

112. Biscuits a la vanille (*Dessert*). Trois onces de fleur de farine, 2 gros de vanille hachée bien menue, 8 onces de sucre pulvérisé; délayez le tout avec 6 œufs et le battez pendant un quart-d'heure; finissez vos biscuits comme ceux à la russe, n.° 107.

113. Blanc (*Sauce*). Sur cinq parties prenez-en deux de lard, deux de graisse de bœuf et une de beurre; mettez le tout dans une casserole avec sel, poivre, un bouquet de persil, thym, laurier, etc., une ca-

rotte coupée en morceaux, quelques oignons piqués avec des clous de girofle, quelques gouttes d'essence de citron et un peu d'eau; faites bouillir le tout jusqu'à entière réduction, après quoi vous tournerez jusqu'à ce que la graisse soit fondue, afin d'empêcher qu'elle n'attache au fond de la casserole; mouillez ensuite le tout avec de l'eau, faites-le bouillir et l'écumez avant de le retirer du feu.

114. BLANC-MANGER (*Entremets*). Prenez 12 onces de noyaux d'amandes, dont 1 once d'amères, émondez-les comme il est expliqué au n.° 930, et les pilez ensuite dans un mortier; mettez dans une casserole ½ litre de crème ou de bon lait avec 4 onces de sucre, faites-le bouillir en y mêlant vos amandes pilées; au bout de dix minutes passez le tout à l'étamine et le laissez refroidir jusqu'à ce qu'il ne soit plus que tiede : alors mêlez-y 1 once et demie de colle de poisson dissoute dans un verre d'eau et passée à l'étamine; lorsque le mélange sera parfait, mettez-le, dans des petits pots ou dans un plat, sur la glace ou dans un lieu froid.

115. BLANC-MANGER RENVERSÉ (*Entremets*). Même préparation que ci-dessus, n.° 114, à l'exception qu'on y met ½ once de colle de poisson de plus, et que, lorsque le mélange est opéré, on le fait congeler dans un moule que l'on renverse ensuite sur un plat.

116. Blancs de volaille aux champignons (*Entrée*). Voyez n.° 510.

117. Blancs de volaille aux truffes (*Entrée*). Voyez n.° 511.

118. Blancs de volaille en salade (*Hors d'œuvre*). Ils se préparent comme les anchois en salade, n.° 32.

119. Blanquette de veau (*Entrée*). Prenez un reste de rôti de veau, coupez-le par morceaux minces; sautez dans une casserole, avec un morceau de beurre, quelques petits oignons, jusqu'à ce qu'ils soient aux trois-quarts cuits, et une pincée de farine; mettez-y alors votre veau avec du consommé en quantité suffisante pour former la sauce, ajoutez-y poivre et muscade, faites-lui jeter quelques bouillons et le retirez du feu; liez votre sauce, après l'avoir dégraissée, avec des jaunes d'œufs, semez-y une pincée de persil haché et le jus d'un citron, sautez le tout ensemble et servez.

120. Blanquette d'agneau (*Entrée*). Elle se prépare exactement comme celle de veau, n.° 119.

121 Blanquette de lapin (*Entrée*). Voyez n.° 509.

122 Blanquette de chapon (*Entrée*). Voyez n.° 277.

123. Blanquette de poularde (*Entrée*). Voyez n.° 1265.

124. Blanquette de dindon (*Entrée*). Voyez n.° 478.

125. Blanquette de filets de mouton (*Entrée*). Voyez n.° 595.

126. Bœuf. Pour distinguer le bœuf d'avec la vache et le taureau, il faut savoir, 1.° que le bon bœuf a la chair fine, douce et d'un beau rouge, et la graisse tirant sur le jaune; 2.° que la vache a la chair d'un rouge pâle et la graisse blanche; 3.e enfin, que le taureau a la chair très-serrée, d'un rouge terne, la graisse très-jaune et très-dure.

127. Bœuf bouilli au naturel (*Relevé de potage*). En le mettant sur le plat, on doit le parer et garnir le tour du plat avec du persil en branches bien frais et bien vert.

128. Bœuf bouilli garni de choux (*Relevé de potage*). Garnissez le fond du plat avec des choux cuits, comme il est dit au n.° 289, et dressez votre bœuf dessus.

129. Bœuf bouilli garni de pain perdu (*Relevé de potage*). Garnissez le fond et le tour du plat avec des petits morceaux de pain perdu, n.° 1044, et ayant la forme d'une pièce de 5 francs, dressez votre bœuf dessus et l'arrosez avec une sauce à votre choix.

130. Bœuf bouilli a la sauce tomate (*Relevé de potage*). Pàrez et dressez votre bœuf sur un plat, et le masquez avec une sauce aux tomates, n.° 1475.

131. Bœuf bouilli en miroton (*Entrée*). Émincez votre bœuf, faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, jetez-y

quelques oignons hachés; lorsqu'ils auront pris une belle couleur, mêlez-y votre bœuf, avec sel, poivre, muscade, et une pincée de farine, baignez le tout avec du consommé ou du bouillon, laissez-le bouillir pendant une demi-heure, et, au moment de servir, mêlez-y une bonne pincée de persil haché bien menu et un jus de citron.

132. Bœuf bouilli en hachis (*Entrée*). Voyez n.° 762.

133. Bœuf bouilli en boulettes (*Entrée*). Voy. n.° 156.

134. Bœuf bouilli en persillade (*Hors-d'œuvre*). Émincez du maigre de bœuf bouilli, unissez-le le mieux possible sur un plat, hachez séparément du persil, des oignons, des betteraves et des cornichons; mettez sur votre bœuf un grand cercle de persil, un cercle moins grand d'oignons, un plus petit cercle de betteraves et, au milieu, un petit morceau de cornichon. Servez avec un huilier à côté.

135. Bœuf en terrine a la paysanne (*Entrée*). Prenez des morceaux minces de maigre de bœuf, et autant de morceaux de petit lard; mettez au fond d'une terrine une couche de petit lard, par-dessus, une couche de bœuf, et ainsi de suite alternativement, en entremêlant chaque couche de sel, poivre, muscade, girofle, persil, ciboules, thym, laurier et basilic émincés très-menu; ajoutez-y un demi-verre

de vin blanc, autant de consommé, et faites cuire, après avoir fermé hermétiquement la terrine, comme le bœuf à la mode, n.° 143.

136. Bœuf a l'écarlate (*Entremets*). Lardez, avec des gros lardons roulés dans les épices, un morceau de culotte de bœuf, saupoudrez-le de sel et de salpêtre pulvérisés, mettez-le dans une terrine avec poivre, muscade, girofle, oignons coupés par rouelles et des aromates; laissez-le mariner ainsi pendant dix à douze jours, en ayant l'attention de le bien couvrir et de le retourner tous les deux jours : au bout de ce temps, ficelez bien votre morceau de bœuf, mettez-le cuire dans un court bouillon, n.° 393 ; lorsqu'il sera cuit, égouttez-le, laissez-le refroidir et le dressez sur un plat avec de la gelée dessus et tout autour.

137. Bœuf bouilli a la bourgeoise (*Entrée*). Émincez votre bouilli, mettez-le sur un plat qui puisse aller sur le feu, semez dessus, sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym et oignons hachés très-menu, et des petits morceaux de beurre de place en place; saupoudrez le tout avec de la chapelure, mouillez-le avec du consommé, laissez-le mijoter doucement pendant une heure et demie, et servez chaud.

138. Bœuf bouilli en matelote (*Entrée*). Émincez votre bouilli, préparez une sauce à la matelote, n.° 1499, sautez-le dans

cette sauce pendant dix minutes, et servez chaud.

139. Bœuf bouilli a la poulette (*Entrée*). Émincez votre bouilli, et le sautez pendant dix minutes dans une sauce à la poulette, n.° 1506.

140. Bœuf rôti a l'anglaise. Prenez un aloyau de bœuf bien mortifié, parez-le et n'y laissez que la graisse nécessaire, embrochez-le et le faites cuire de manière qu'en le coupant la chair soit d'un rose foncé (plus brun, il serait trop cuit); dressez-le sur un plat avec le jus de la lèche-frite dans une saucière; mettez autour du bœuf un cordon de petites pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur, et pelées.

141. Bœuf en hachis (*Entrée*). Voyez n.° 761.

142. Bœuf piqué a la gelée (*Entremets*). Il se prépare et se fait cuire comme le bœuf à la mode, n.° 143, et lorsqu'il est froid, on le pare sur un plat, puis on le garnit de gelée de veau ou de volaille.

143. Bœuf a la mode (*Entrée*). Prenez un morceau de culotte de bœuf, lardez-le, avec des gros lardons épicés, dans le même sens que le fil de la viande; mettez dans le fond d'un vase profond un demi-verre de vin blanc, du sel, du poivre, de la muscade, une couple d'oignons piqués avec des clous de girofle, un bouquet composé de persil, thym, laurier et basilic, une carotte coupée par morceaux, quelques lardons et un morceau de jarret de veau; mettez votre bœuf par-dessus

tout cela, fermez hermétiquement le vase, et le mettez mijoter, sans jamais le découvrir, pendant douze à quinze heures sur des cendres rouges; au bout de ce temps dressez-le sur un plat avec tout son assaisonnement, excepté le bouquet, et servez chaud.

144. Boudin noir (Manière de faire le). Prenez du sang de cochon, tournez-le bien avec la main pour ramasser le plus possible des fibres qui se trouvent ordinairement dedans; cela fait, mêlez-y du sel, du poivre, de la muscade, du persil et de la ciboule hachés, des oignons hachés et cuits aux trois quarts dans de la graisse ou du beurre, et enfin une bonne quantité de panne de cochon coupée par petits morceaux; prenez ensuite des boyaux bien nettoyés et lavés, liez-les par un bout et les remplissez avec le mélange à l'aide d'un petit entonnoir en fer-blanc: lorsque chaque boyau est plein, liez-le par l'autre bout et le mettez dans de l'eau presque bouillante jusqu'à ce que le sang soit devenu ferme; alors retirez votre boudin et le laissez refroidir.

145. Boudin blanc (Manière de faire le). Prenez trois parties égales de panne de cochon, de blanc de volaille rôtie ou de veau également rôti, et de mie de pain, ajoutez-y sel, poivre, muscade, persil et ciboule, hachez bien le tout ensemble et le pilez ensuite en l'arrosant avec des jau-

nes d'œufs et de la crème; faites-en une pâte liquide, mettez-y des oignons hachés et cuits dans le beurre, remplissez des boyaux de cette pâte, et finissez comme il est dit au numéro précédent.

146. BOUDIN GRILLÉ (*Hors-d'œuvre*). Coupez-le par bouts de cinq à six pouces, piquez chaque bout avec une aiguille, et l'enveloppez d'un morceau de papier huilé pour le faire griller, débarrassez-le du papier et le servez bien chaud.

147. BOUILLIE AU LAIT (*Potage*). Délayez de la farine dans un peu de lait froid, faites bouillir dans une casserole le lait nécessaire, et lorsqu'il bouillera, mêlez-y, en tournant toujours, la farine délayée : la bouillie épaissira sur-le-champ; alors on la laissera cuire pendant une heure sur un feu très-doux : on peut y ajouter un peu de sel ou du sucre, selon le goût.

148. BOUILLON GRAS (*Potage*). Il peut être fait avec toutes les parties du bœuf, mais celles qui font le meilleur bouillon, et qui, comme bouilli, sont le plus susceptibles d'être présentées sur une table, sont : les côtes, les morceaux d'aloyau, de poitrine et de culotte.

149. Avant de mettre son morceau de viande au pot, il faut le ficeler, afin qu'il conserve sa forme et ne se démêle point dans le bouillon.

150. Le bon potage doit être fait dans un pot de terre : à cet effet on met la viande

dedans, avec le sel et des débris de volaille ou une vieille poule bien nettoyée et vidée, et on remplit le pot d'eau; lorsqu'il est prêt à bouillir, on l'écume avec soin, et lorsqu'il a écumé entièrement, on y met les légumes, qui se composent d'un bouquet de persil, thym, laurier et poireaux, carrottes, navets et céleri coupés par morceaux, et de quelques oignons piqués de clous de girofle et un peu brûlés dans le feu.

151. Quelques personnes mettent la viande à l'eau bouillante, ce qui l'empêche d'écumer et ajoute à la force du bouillon; mais le bouilli n'est pas si net, attendu que tout ce qui produit l'écume, reste dans les chairs.

152. Le pot doit mijoter pendant au moins six heures; s'il bouillait trop fort, la réduction serait trop considérable, ce qui obligerait à rajouter de l'eau et ôterait de la qualité du bouillon.

153. Quelque potage que l'on fasse, le bouillon doit toujours être passé au tamis de crin avant de l'employer.

154. Bouillon gras a la minute (*Potage*). Hachez bien menu votre viande et vos légumes, mettez-les dans une casserole avec l'eau et les épices nécessaires, faites bouillir et écumer; au bout de 20 ou 25 minutes vous aurez du bouillon en le passant au tamis.

155. **Bouillon maigre** (*Potage*). Faites passer au beurre roux des morceaux de navets, carottes, panais, céleri, oignons, une ou deux gousses d'ail; un bouquet composé de persil, cerfeuil, thym et laurier; mouillez ensuite le tout avec de l'eau, ajoutez-y sel, poivre, clous de girofle: faites bouillir pendant trois à quatre heures et passez votre bouillon au tamis. Si vous voulez lui donner une forte couleur, mettez-y quelques morceaux de carottes roussis au four.

156. **Boulettes de bœuf bouilli** (*Entrée*). Otez les os et les peaux de votre bouilli, hachez-le avec un morceau de veau et un morceau de lard, sel, poivre, girofle, muscade, ail, oignons, persil, thym et ciboules; lorsque le tout sera en pâte, faites-en des boulettes, saupoudrez-les de farine et les trempez dans du blanc d'œuf battu pour les faire frire ensuite de belle couleur. Lorsque vos boulettes seront frites, mettez-les sur un plat et versez dessus une sauce relevée à votre choix.

157. **Boulettes de viandes cuites.** Voyez n.° 156.

158. **Braise grasse** (*Sauce*). Faites roussir un morceau de beurre, jetez-y quelques morceaux de carottes et d'oignons; un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, sel, poivre et girofle; laissez un peu roussir le tout et mouillez-le avec ⅔ de bouillon gras et ⅓ de vin

blanc : faites bouillir le tout pendant deux à trois heures et le passez au tamis.

159. Braise maigre (*Sauce*). Elle se prépare comme la braise grasse, à l'exception qu'on emploie du bouillon maigre, n.° 155, au lieu de bouillon gras.

160. Brême. Poisson blanc qui vient fort gros, et qui est susceptible de recevoir les mêmes préparations que la carpe, n.° 213 et suivans.

161. Brioches (*Entremets*). Prenez une livre de farine, mettez-la sur une table et faites un trou au milieu; mettez-y 6 à 8 onces de levure de bière, délayez le tout avec de l'eau chaude, pétrissez-le et faites une pâte, que vous tiendrez dans un lieu chaud jusqu'à ce qu'elle soit gonflée de moitié. Prenez 3 à 4 livres de farine, faites un trou au milieu, mettez-y une poignée de sel, 2 livres de beurre fondu, un peu d'eau chaude et 15 œufs, blancs et jaunes; pétrissez et faites une pâte, à laquelle vous ajouterez le levain : lorsque le tout sera bien pétri ensemble, faites-le reposer et lever pendant deux heures dans un lieu chaud; au bout de ce temps, faites vos brioches en leur donnant la forme que vous voudrez, dorez-les avec du jaune d'œuf délayé avec de l'eau, et les mettez au four sur une plaque de fer.

162. Brochet a la Chambord (*Entrée*). Il se prépare comme la truite, n.° 1647.

163. **Brochet au bleu** (*Rôt*). Même préparation que pour l'esturgeon, n.° 558.

164. **Brochet au court bouillon** (*Relevé de potage*). Il se prépare et se sert comme le saumon, n.° 1520.

165. **Brochet frit** (*Entremets*). Il se prépare et se sert comme les truites frites, n.° 1648.

166. **Brochet en ragoût** (*Entrée*). Grattez, videz et nettoyez bien des petits brochets, coupez-les par tronçons et préparez-les comme le thon en ragoût, n.° 1617.

167. **Brochet a la sauce blanche** (*Entrée*). Grattez, videz et nettoyez bien votre brochet, mettez-le cuire dans un court bouillon, n.° 393, ôtez-en la peau bien proprement, dressez-le sur un plat, masquez-le avec une sauce blanche, n.° 1477, et semez dessus des câpres ou des petites rouelles de cornichons.

168. **Brochet au vin** (*Entrée*). Même préparation que pour la carpe au vin, n.° 214.

169. **Brochet a la tartare** (*Entrée*). Faites-le cuire à moitié dans un court bouillon, n.° 393, enlevez-lui la peau et le laissez refroidir; graissez-le ensuite avec du beurre tiède, panez-le avec de la mie de pain épicée, faites-le griller sur le gril, dressez-le sur un plat, et le masquez avec une sauce à la tartare, n.° 1486.

170. **Brûler le café** (Manière de). Il faut avoir un brûloir en tôle, afin de le faire griller uniformément en l'exposant sur un

feu vif et en tournant toujours; lorsqu'il a pris une couleur dorée, il faut le retirer promptement, l'étendre sur un tamis ou toute autre chose, en ôter les pellicules brûlées et le renfermer hermétiquement, pour ne le moudre qu'au fur et à mesure des besoins.

C

171. Cabillaud ou morue fraîche. Poisson de mer très-estimé, et qui est meilleur lorsqu'on a eu la précaution de semer dessus du sel pulvérisé et de le laisser ainsi prendre sel pendant vingt-quatre heures : on le fait cuire, après l'avoir vidé et nettoyé, dans de l'eau de sel ou bien dans un court bouillon, n.° 393. Il est cuit aux premiers bouillons.

172. Cabillaud au bleu (*Rôt*). Il se prépare comme l'esturgeon, n.° 558.

173. Cabillaud a la sauce blanche (*Entrée*). Même préparation que pour le turbot, n.° 1651.

174. Cabillaud au beurre noir. (*Entrée*). Même préparation que pour le turbot, n.° 1655.

175. Cabillaud aux oignons (*Entrée*). Même préparation que pour le turbot, n.° 1654.

176. Cabillaud a la sauce piquante (*Entrée*). Il se prépare comme l'esturgeon, n.° 559.

177. Cabillaud a la flamande (*Entrée*). Faites cuire votre cabillaud comme il est dit au n.° 171. Dressez-le sur un plat, gar-

nissez-le tout autour avec des pommes de terre cuites à la vapeur ou à l'eau, et pelées; faites roussir ensuite un bon morceau de beurre, mêlez-y un filet de vinaigre et versez cette sauce sur votre poisson.

178. Cabillaud en marinade (*Entremets*). Même préparation que pour le turbot, n. 1653.

179. Cabillaud aux échalotes (*Entrée*). Lorsqu'il est cuit ainsi qu'il est dit au n.° 171, dressez-le sur le plat et versez dessus une sauce aux échalotes, n.° 1485.

180. Cabillaud a la poulette (*Entrée*). Il se prépare comme la morue salée, n.° 956.

181. Cabillaud au court bouillon (*Relevé de potage*). Il se prépare et se sert comme le saumon, n.° 1520.

182. Café a l'eau. Pour avoir du bon café, il faut l'acheter en grain, le brûler soi-même ainsi qu'il est dit au n.° 170, et le moudre au moment de l'employer: le grain petit et presque rond est le meilleur. Il faut environ une once de café moulu par tasse.

183. Il y a plusieurs manières de le préparer; savoir : au filtre, à la chausse et par ébullition. La première manière consiste à mettre le café dans une cafetière à la Dubeloi et à verser dessus la quantité nécessaire d'eau bouillante : le café est fait, lorsque cette eau a entièrement passé au travers du filtre. La seconde manière consiste à mettre la poudre de café dans

une chausse en flanelle et à verser l'eau bouillante dessus. Enfin, la troisième manière consiste à faire bouillir l'eau séparément et à y mettre la poudre de café en mêlant bien. Comme le café monte aussitôt et qu'il pourrait s'enfuir, on y verse quelques gouttes d'eau fraîche pour le faire descendre : lorsqu'il a jeté quelques bouillons, il est fait; alors il faut le laisser reposer et ne le verser que lorsqu'il est clair.

184. Café au lait. C'est un mélange, à peu près par égale portion de café à l'eau et de lait chaud. On sucre à volonté.

185. Café a la crème. Même préparation que pour celui au lait; la crème doit avoir bouilli à l'avance.

186. Cailles rôties. Elles se préparent et se servent exactement comme le poulet rôti, n.° 1272.

187. Cailles aux truffes (*Entrée*). Plumez et videz vos cailles par la poche, remplissez-les ensuite de truffes hachées avec du lard et passées à la casserole pendant un quart-d'heure, troussez-les et les mettez cuire dans un ragoût de truffes, n.° 1337, et les servez sur ce ragoût.

188. Cailles a la purée de légumes (*Entrée*). Plumez, videz et troussez vos cailles, mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard dessus et dessous, sel, poivre, muscade, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier, quelques

petits oignons et morceaux de carottes; mouillez le tout avec du velouté et de l'espagnole, ou simplement du consommé; faites cuire sur un feu doux : égouttez vos cailles, passez le fond à l'étamine, faites-le réduire, assaisonnez-en votre purée, sur laquelle vous dressez les cailles.

189. Cailles en salmis (*Entrée*). Elles se préparent exactement comme les perdreaux en salmis, n.° 1089.

190. Cailles en papillotes (*Entrée*). Même préparation que pour les perdreaux, n.° 1088.

191. Cailles a la tartare (*Entrée*). Même préparation que pour les perdreaux, n.° 1086.

192. Cailleteaux au gratin (*Entrée*). Même préparation que pour les alouettes, n.° 19.

193. Cailleteaux rôtis. Voyez n.° 186.

194. Canard. On en distingue de trois espèces, le canard privé, le canard dinde et le sauvage. Le premier a les pattes jaunes, le second a les yeux entourés d'une large bande rouge, et le dernier a les pattes d'un rouge pâle et plus petites que celles du canard privé.

195. Pour reconnaître si le canard sauvage est frais tué, il faut lui tâter l'estomac; plus il sera ferme et plus il sera frais tué. On tue le canard domestique en lui coupant la tête.

196. Canard rôti. Il se trousse et se prépare

ainsi qu'il est dit au n.° 1633 : on l'embroche et on le sert comme les autres oiseaux.

197. Canard aux oignons (*Entrée*). Plumez, videz et nettoyez votre canard ; ôtez-lui la tête, les ailerons et les pattes; faites roussir un bon morceau de beurre, faites revenir votre canard dedans jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur ; alors ôtez-le et mettez dans le beurre une bonne quantité d'oignons coupés en tranches ; lorsqu'ils auront pris une couleur blonde, remettez votre canard dans la casserole avec sel, poivre, muscade, un bouquet de persil, thym et laurier ; baignez le tout avec moitié consommé et moitié vin rouge et le laissez mijoter jusqu'à ce qu'il soit cuit : alors servez le canard sur les oignons, après avoir ôté le bouquet.

198. Canard sauvage en salmis (*Entrée*). Il se prépare comme le faisan en salmis. n.° 571.

199. Canard aux navets (*Entrée*). Faites un roux dans une casserole, mettez-y votre canard pour lui faire prendre couleur pendant un quart d'heure ; mouillez-le ensuite avec du consommé, en y ajoutant sel, poivre, muscade, quelques petits oignons piqués chacun avec un clou de girofle; un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier : lorsqu'il sera à moitié cuit, mettez-y vos navets tournés, soit en bouchon, soit en olive, et passés séparé-

ment au beurre pour leur faire prendre une belle couleur. Lorsque le tout sera cuit, ôtez le bouquet et dressez le canard sur les navets.

200. Canard a la purée de légumes (*Entrée*). Il se prépare comme les cailles à la purée. n.° 188.

201. Canard aux olives (*Entrée*). Faites cuire votre canard ainsi qu'il est prescrit pour les cailles, n.° 188; passez le fond au tamis, faites-le réduire et mettez cuire dedans la quantité d'olives que vous jugerez à propos, après en avoir ôté le noyau, et dressez le canard sur ce ragoût.

202. Canard aux petits pois (*Entrée*). Il se prépare exactement comme le lapereau aux petits pois, n.° 861.

203. Canneton aux petits pois (*Entrée*). Même préparation que pour le lapereau aux petits pois, n.° 861.

204. Canneton rôti. Même préparation que pour le canard, n.° 196.

205. Canneton aux choux (*Entrée*). Il se prépare comme le faisan aux choux, n.° 569, à l'exception qu'on ne pique point le canneton, et que les choux doivent être à moitié cuits, lorsqu'on les met dans la casserole.

206. Capres. Petit fruit du câprier, vert et rond comme un pois et que l'on met confire dans le vinaigre : on l'emploie dans les sauces et pour garnir des salades. Il peut être remplacé, dans les pays où le câprier

n'est pas connu, par des graines de capucine vertes, que l'on prépare absolument de la même manière.

207. Cardes poirées. Légume susceptible de recevoir les mêmes préparations que le céleri, n.° 234 et suivans, excepté qu'il faut qu'il soit cuit pour être mangé à l'huile et au vinaigre.

208. Cardons. Ils sont susceptibles de recevoir toutes les préparations du céleri, n.° 234 et suivans, excepté que, pour être mangés en salade, ils doivent être cuits.

209. Carlets grillés (*Entrée*). Videz et lavez vos carlets, laissez-les égoutter et les mettez sur le gril en les frottant avec un morceau de beurre au fur et à mesure qu'ils chauffent; lorsqu'ils sont cuits et grillés de belle couleur, arrangez-les sur un plat et versez dessus une sauce à votre choix.

210. Carlets au gratin (*Entrée*). Prenez un plat qui puisse aller au feu, beurrez le fond et le saupoudrez avec de la chapelure, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, et un filet de vinaigre; arrangez vos carlets sur le fond, couvrez-les en mettant de place en place des petits morceaux de beurre et en saupoudrant le dessus comme le dessous; mettez-les sous le four de campagne avec feu dessous et dessus; au bout de quelques bouillons ils sont cuits. Servez dans le même plat.

211. Carlets frits (*Entremets*). Après les avoir

nettoyés et essuyés, saupoudrez-les de farine, faites-les frire de belle couleur et les servez avec un citron à côté.

212. CARLETS A LA SAUCE BLANCHE (*Entrée*). Nettoyez-les et les faites griller comme il est dit au n.° 209, dressez-les sur un plat et les masquez avec une sauce blanche, n.° 1477.

213. CARPE AU BLEU (*Rôt*). Elle se prépare et se sert comme l'esturgeon au bleu, n.° 558.

214. CARPE AU VIN (*Entrée*). Nettoyez et videz votre carpe, lavez-la bien et remettez dans le corps la laitance ou les œufs; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une pincée de farine, faites-le roussir, jetez-y quelques oignons coupés en lames, sel, poivre, muscade; un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier: mettez votre carpe sur cet assaisonnement, mouillez avec du bon vin rouge et faites bouillir jusqu'à ce que la carpe soit cuite; ôtez le bouquet et servez. Si la sauce était trop longue, il faudrait la faire réduire en y ajoutant une petite pincée de farine.

215. CARPE AU COURT BOUILLON (*Relevé de potage*). Elle se prépare et se sert comme le saumon, n.° 1520.

216. CARPE A LA CHAMBORD (*Entrée*). Elle se prépare et se sert comme la truite, n.° 1647.

217. CARPE FRITE (*Entremets*). Videz et nettoyez votre carpe, fendez-la par le dos,

saupoudrez-la de farine et faites-la frire de belle couleur : servez avec du persil frit dessus, et un citron à côté.

218. Carpe en ragoût (*Entrée*). Elle se prépare comme le brochet, n.° 166.

219. Carpe aux échalotes (*Entrée*). Elle se prépare comme la truite, n.° 1646.

220. Carpe farcie au gratin (*Entrée*). Videz votre carpe par les ouies, nettoyez et grattez-la bien; faites une farce avec la laitance, sel, poivre, muscade, persil et ciboule hachés, deux jaunes d'œufs, un peu de mie de pain et de chairs de poisson, si vous en avez; pilez le tout ensemble, remplissez-en votre carpe, mettez-la ensuite sur une plat préparé ainsi qu'il est dit au n.° 210 pour les carlets au gratin, et finissez de même.

221. Carpe grillée (*Entrée*). Videz et lavez votre carpe, laissez-la égoutter, passez séparément la laitance au beurre jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite; alors remettez-la dans le corps de la carpe, que vous faites griller sur le gril : lorsqu'elle est cuite, dressez-la sur un plat et la masquez avec une sauce à votre choix, pourvu qu'elle soit un peu relevée.

222. Carré de veau. On appelle ainsi le quartier de devant de l'animal, lorsque l'épaule et le collet en sont ôtés.

223. Carré de veau rôti. Parez-le bien en découvrant le filet pour le piquer au lard fin, couchez votre carré sur la broche et

l'y assujettissez avec le sidesman pour ne pas [illegible]er le filet : lorsque le carré est cuit, servez-le avec son jus dessous, et le filet en-dessus.

224. Carré de veau en ragoût (*Entrée*). Voyez n.° 1328.

225. Carré de veau à la bourgeoise (*Entrée*). Parez-le, piquez le filet aux lardons assaisonnés, et mettez cuire votre carré dans une braise grasse, n.° 158 ; il faut au moins deux heures pour sa cuisson ; au bout de ce temps, ôtez le fond, passez-le à l'étamine, dégraissez-le si besoin est, et le faites réduire : dressez votre carré sur tels légumes que vous jugerez à propos, et versez votre réduction dessus.

226. Carré de mouton. Voyez n.° 222.

227. Carré de mouton rôti. Parez-le en supprimant l'échine, piquez le filet au fin lard, mettez-le à la broche et le faites rôtir : lorsqu'il est cuit, ajoutez quelques cuillerées de jus à celui qui se trouve dans la lèchefrite et servez votre carré sur cette sauce.

228. Carré de mouton mariné rôti. Il se prépare exactement comme le gigot mariné rôti, n.° 715.

229. Carottes au beurre (*Entremets*). Lavez et grattez vos carottes, coupez-les par rouelles minces ou bien en filets longs, mettez-les dans une casserole sur le feu avec de l'eau, du sel et un bouquet d'aromates : lorsqu'elles seront cuites, égouttez-les

avec une écumoire; faites fondre un morceau de beurre lié, n.° 97, mettez vos carottes dedans, après y avoir ajouté sel, poivre, muscade et fines herbes hachées, et servez chaud.

230. Carottes a la crème (*Entremets*). Grattez et lavez vos carottes, coupez-les par rouelles minces, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés; mouillez le tout avec de l'eau et faites bouillir jusqu'à ce que les carottes soient cuites et le mouillement réduit; alors saupoudrez-les de farine, mettez-y encore un morceau de beurre et quelques cuillerées de crème; sautez-les dans cet assaisonnement et servez-les aussitôt qu'elles seront prêtes à bouillir : on peut y ajouter un jus de citron ou un filet de vinaigre.

231. Carottes nouvelles a la bourgeoise (*Entremets*). Épluchez des petites carottes nouvelles, faites roussir un morceau de beurre dans une casserole et le passez dedans; mouillez-les ensuite avec du bouillon, ajoutez-y un peu de poivre, sel, muscade, persil et ciboules hachés, et un peu de farine; faites-les mijoter jusqu'à ce qu'elles soient cuites : ajoutez un filet de vinaigre avant de servir.

232. Cave (Qualités requises pour une). Il faut, pour que le vin s'y conserve et s'y bonifie, qu'elle soit sous terre et bien

voûtée; que la température y soit la même, été comme hiver; qu'elle ne reçoive que peu de jour et qu'il vienne du côté du nord, autant que possible; qu'elle ne soit point humide; que le bruit fait à l'extérieur n'y cause aucune secousse, et qu'enfin elle ne soit voisine d'aucun lieu infecte.

233. Cédrats confits (*Dessert*). Ils se préparent comme les oranges confites, n.° 1026.

234. Céleri en marinade (*Entremets*). Épluchez-le, coupez-le par bouts de deux à trois pouces de longueur et le mettez cuire dans un court bouillon, n.° 393, jusqu'à ce qu'il commence à fléchir sous le doigt; alors égouttez-le, trempez-le dans une pâte à frire, n.° 1057, et le faites frire de belle couleur.

235. Céleri en hachis (*Entremets*). Épluchez-le, coupez-le par morceaux, et le jetez dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il commence à fléchir sous le doigt; alors faites-le égoutter, hachez-le bien et le sautez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, poivre et muscade; mouillez-le avec du consommé ou du bouillon, laissez réduire le mouillement et servez-le avec des croûtons frits autour et dessus.

236. Céleri a la sauce blanche (*Entremets*). Préparez et faites-le cuire ainsi qu'il est dit au n.° 234, faites-le égoutter et le sautez pendant quelques minutes dans

une sauce blanche, n.° 1477, et servez chaud.

237. Céleri en salade. Épluchez et lavez votre céleri, coupez la tige par bouts courts et minces, et le pied par rouelles; mêlez-le avec d'autre salade, ou bien mettez-le seul dans le saladier et servez-le avec un huilier à côté.

238. Céleri au jus (*Entremets*). Préparez et faites-le cuire ainsi qu'il est dit au n.° 234, faites-le égoutter et le sautez dans quelques cuillerées de jus, n.° 820, et servez chaud.

239. Céleri au consommé (*Entremets*). Épluchez-le, coupez-le par bouts et le mettez cuire dans un consommé, n.° 357; laissez réduire le mouillement jusqu'à ce qu'il ait acquis consistance de sauce, et servez.

240. Cerf. Il est susceptible de recevoir les mêmes préparations que le chevreuil, n.° 281 et suivans.

241. Cerfeuil. Plante verte, d'un goût agréable, et qui s'emploie avantageusement dans les salades et les soupes maigres.

242. Cerises (*Dessert*). Elles se servent dans un vase un peu creux et baignées par de l'eau fraîche.

243. Cerises a l'eau-de-vie. Voyez n.° 648.

244. Cerises conservées pour l'hiver. Voyez n.° 353.

245. Cerneaux (*Hors-d'œuvre*). Prenez des grosses noix vertes avant que le bois de

la coquille ne soit formé, partagez-les en deux, dépouillez chaque moitié de tout le vert qui se trouve autour et les mettez dans l'eau fraîche; servez-les ainsi dans une assiette : ils se mangent à la poivrade.

246. Cervelas (*Hors-d'œuvre*). Hachez de la chair de porc frais avec du lard dans la proportion de ¼, ajoutez-y sel, poivre, muscade, girofle, laurier, thym et basilic, etc.; remplissez des bouts de boyau de bœuf de cette pâte; ficelez-les aux deux extrémités et les pendez à la cheminée pendant cinq à six jours : au bout de ce temps faites-les cuire dans un court bouillon, n.° 393, pendant deux à trois heures et les laissez refroidir : servez-les par rouelles comme le saucisson, n.° 1515.

247. Cervelas aux truffes (*Hors-d'œuvre*). Ils se préparent et se servent comme les précédens, seulement on y ajoute des truffes dans la proportion d'un huitième du poids des cervelas.

248. Cervelles de bœuf. Otez le sang, les peaux et les fibres qui se trouvent à l'entour, mettez-les dégorger pendant deux à trois heures dans de l'eau chaude, faites-les ensuite cuire dans une braise grasse, n.° 158, et les faites égoutter : une heure suffit pour leur cuisson.

249. Cervelles de bœuf au beurre noir (*Entrée*). Lorsqu'elles sont cuites ainsi qu'il est expliqué ci-dessus n.° 248, dressez-

les sur un plat et versez dessus une sauce au beurre noir, n.° 1480, avec du persil en branche frit.

250. Cervelles de bœuf en marinade (*Entremets*). Vos cervelles étant cuites comme il est dit au n.° 248, parez-les par morceaux égaux, trempez-les dans une pâte à frire, n.° 1057, faites-les frire de belle couleur et servez avec du persil en branche frit dessus.

251. Cervelles de bœuf a la sauce piquante (*Entrée*). Faites-les cuire ainsi qu'il est dit au n.° 248, dressez-les sur le plat et les masquez avec une sauce piquante, n.° 1474.

252. Cervelles de bœuf a la matelote (*Entrée*). Préparez-les comme ci-dessus; il n'y a d'autre différence que dans le changement de sauce. Voyez Sauce à la matelote, n.° 1499.

253. Cervelles de bœuf a la poulette (*Entrée*). Préparez-les comme ci-dessus et les sautez dans une sauce à la poulette, n.° 1506.

254. Cervelles de bœuf au gratin (*Entrée*). Préparez-les comme il est expliqué au n.° 248, et les finissez comme les ris-de-veau au gratin, n.° 1393.

255. Cervelles de veau. Elles se préparent exactement comme celles de bœuf, n.° 248 et suivans.

256. Cervelles de mouton. Elles sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que celles de bœuf, n.° 248 et suivans.

257. Cervelles d'agneau. Mêmes préparations que pour celles de bœuf, n.° 248 et suivans.

258. Cervelles de chevreuil. Mêmes préparations que pour celles de bœuf, n.° 248 et suivans.

259. Cervelles de cochon. Elles se préparent comme celles de bœuf, n.° 248 et suivans.

260. Cervelles de sanglier. Elles peuvent recevoir les mêmes préparations que celles de bœuf, n.° 248 et suivans.

261. Chabots frits (*Entremets*). Petit poisson de rivière, d'un goût très-délicat et qui a la tête fort grosse : on ne mange que la queue, que l'on prépare comme les goujons frits, n.° 742.

262. Champignons. On peut reconnaître ceux qui ne sont pas dangereux, par les moyens suivans : 1.° lorsqu'en les cassant ou en les coupant, on n'aperçoit aucune piqûre de ver, qu'ils sont bien blancs dans la tranche et roses par-dessous ; 2.° en leur faisant jeter quelques bouillons dans de l'eau avec une cuiller d'argent dans le vase : si cette cuiller reste blanche, ils sont bons ; si, au contraire, il s'y forme des points noirs, ils sont dangereux ; 3.° enfin, en les coupant avec une pièce de métal : si la tranche conserve sa blancheur pendant au moins une heure, ils sont bons.

263. Champignons grillés (*Entremets*). Prenez des plus gros que vous pourrez trouver,

épluchez-les, mettez-les dans un vase, jetez dessus sel et poivre pulvérisés, et de bonne huile d'olive; au bout de trois à quatre heures mettez-les sur le gril des deux côtés; lorsqu'ils seront cuits, dressez-les sur un plat; mettez dans un vase du sel, du poivre, du persil, de la ciboule, une gousse d'ail hachés, un filet de vinaigre et de bonne huile d'olive, battez bien cette sauce, mettez-la sur vos champignons et servez.

264. Champignons pour garniture de ragoûts. Ils ne demandent d'autre préparation que celle d'être bien nettoyés et coupés en gros dé.

265. Champignons farcis (*Entremets*). Prenez des plus gros que vous pourrez trouver, parez-les en coupant la queue et en grattant le dessous, saupoudrez-les de sel et poivre, et versez dessus de l'huile d'olive; laissez-les mariner ainsi pendant deux à trois heures, hachez les queues bien menu, avec sel, poivre, muscade, persil, ciboules et ail, passez ce hachis au beurre jusqu'à ce qu'il soit cuit; alors remplissez-en vos champignons, mettez par-dessus cette farce du beurre tiède avec un pinceau ou une plume, et les saupoudrez ensuite de mie de pain : arrangez vos champignons sur un plat, la farce en-dessus, et les mettez au four pour les faire cuire et prendre une belle couleur; alors retirez-les et les servez sur une bonne sauce à votre choix.

266. CHAMPIGNONS EN RAGOÛT (*Entremets*). Voyez n.° 1334.

267. CHAPELURE. On appelle ainsi de la croûte de pain râpée ou pulvérisée.

268. CHAPON. Le bon chapon doit être couvert de graisse partout, être bien blanc, avoir la crête d'un rouge très-pâle, et les pattes très-douces au toucher, lorsqu'il est frais tué.

269. CHAPON RÔTI. Il se prépare exactement comme le poulet rôti, n.° 1272.

270. CHAPON RÔTI AUX TRUFFES. Il se prépare comme la dinde aux truffes, n.° 470.

271. CHAPON RÔTI AUX MARRONS. Même préparation que pour la dinde aux marrons, n.° 471.

272. CHAPON BRAISÉ (*Entrée*). Votre chapon étant plumé, vidé et troussé, mettez-le cuire pendant une heure dans une braise grasse, n.° 158, faites-le égoutter, et servez dessous la sauce ou le ragoût que vous jugerez à propos.

273. CHAPON AU GROS SEL. (*Relevé de potage*). Après l'avoir plumé, vidé et troussé, mettez-le cuire dans le bouillon gras, seulement une heure avant de le servir, dressez-le ensuite sur un plat, et semez dessus quelques grains de sel.

274. CHAPON AU BLANC (*Entrée*). Plumez, videz et troussez votre chapon, passez-le dans un roux-blanc, n.° 1421, mouillez-le ensuite avec du bouillon, ajoutez-y sel, poivre, muscade, quelques petits oignons

blancs, champignons et morilles, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier; laissez-le mijoter pendant une heure et demie, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce et la faites réduire si besoin est, liez votre sauce avec trois jaunes d'œufs, exprimez-y un jus de citron et servez chaud.

275. Chapon en galantine (*Entremets*). Il se prépare exactement comme le dindon en galantine, n.° 476.

276. Chapon au riz (*Entrée*). Il se prépare exactement comme la poularde, n.° 1264.

277. Chapon en blanquette (*Entrée*). Levez les chairs d'un chapon rôti, émincez-les et préparez votre blanquette comme celle de veau, n.° 119.

278. Chapon en remoulade (*Hors-d'œuvre*). Même préparation que pour le poulet, n.° 1278.

279. Charlotte de pommes (*Entremets*). Prenez des pommes aigres, coupez-les par quartier, ôtez-en la pelure et les pepins, et les mettez ensuite dans une casserole avec un peu d'eau, du sucre et de la cannelle en poudre, faites-les bouillir sur un feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement en marmelade un peu épaisse; alors prenez un moule ou tout simplement une casserole, garnissez-en le tour et le fond avec des morceaux de mie de pain plats et trempés dans du beurre tiède, remplissez le vide avec la marmelade de pommes,

couvrez la casserole avec un couvercle en fer, mettez du feu dessus, dessous et tout autour, ou bien mettez-la au four pour que la charlotte prenne une belle couleur : au moment de la servir, renversez-la sur un plat, en ayant la plus grande attention de ne pas la briser.

280. CHAUSSONS AU FRUIT (*Entremets*). Abaissez de la pâte ferme, n.° 1065, jusqu'à deux lignes d'épaisseur, coupez-en des ronds d'environ quatre pouces de diamètre, couvrez la moitié de chacun avec de la marmelade, compote ou confiture de fruits, renversez l'autre moitié par-dessus, soudez bien les deux bords avec du jaune d'œuf en les guillochant avec les doigts, dorez-les et les mettez au four. Ces gâteaux se servent froids.

281. CHEVRETTES (*Entremets*). Petit coquillage de mer, de la famille de crevettes, n.° 420, et qui se prépare et se sert de même.

282. CHEVREUIL. Il se dépouille, se vide et se coupe exactement comme le mouton.

283. CHEVREUIL EN CIVET (*Entrée*). Voyez n.° 308.

284. CHICORÉE EN HACHIS (*Entremets*). Elle se prépare comme le céleri en hachis, n.° 235.

285. CHICORÉE EN SALADE. Prenez-la bien blanche, épluchez-la, lavez-la bien et la faites égoutter : garnissez et servez cette salade comme celles de laitues et de romaines.

286. CHICORÉE CONSERVÉE POUR L'HIVER. Épluchez votre chicorée, faites-la bouillir dans

de l'eau pendant cinq minutes, ensuite faites-la égoutter; prenez des pots de grès, mettez une couche de sel au fond, entassez-y une couche de chicorée, puis une couche de sel, et ainsi de suite alternativement jusqu'au haut, en ayant l'attention de les bien presser; finissez chaque pot avec une couche de sel, et par-dessus, une couche de beurre fondu: bouchez hermétiquement, et tenez les pots à la cave. Lorsque vous voudrez employer la chicorée, faites-la dessaler à l'eau chaude.

287. Chocolat a l'eau. Cassez en petits morceaux, dans une chocolatière, 4 onces de chocolat, mettez-y un demi-litre d'eau, faites bouillir, en mêlant toujours: lorsque le chocolat sera fondu et qu'il aura jeté quelques bouillons, retirez-le du feu, laissez-le reposer un peu, et le faites mousser en tournant vivement la queue du moussoir entre les deux mains, et servez.

288. Chocolat au lait. Il se prépare comme celui à l'eau, seulement il faut le faire fondre avec très-peu d'eau, et n'y mettre le lait que lorsqu'il est fondu.

289. Chou farci (*Entrée*). Faites bouillir un chou dans de l'eau de sel pendant quinze à vingt minutes, égouttez-le et ôtez-en le cœur le mieux possible, sans endommager les feuilles du tour, remplissez-le de farce de godiveau, n.° 741, ficelez-le bien pour qu'il conserve sa forme, et le faites cuire

dans une braise grasse, n.° 158, faites-le égoutter en le pressant un peu, dressez-le sur le plat et versez dessus une sauce espagnole réduite, n.° 555.

290. Choucroute (Manière de préparer la). Prenez les plus gros choux pommes et les plus blancs que vous pourrez trouver, ôtez-en les feuilles vertes, et avec un grand couteau, bien aiguisé, coupez vos choux par rouelles de deux lignes d'épaisseur; prenez un tonneau, lavez-le bien à l'eau bouillante et le défoncez par un bout; mettez-le sur des chantiers debout; mettez au fond une couche de choux hachés, par-dessus une couche mince de sel et de graines de genièvre, et ainsi de suite alternativement jusqu'au haut du tonneau : chaque couche de choux doit avoir trois à quatre pouces d'épaisseur, et celle de sel deux à trois lignes. Le tonneau étant rempli, mettez un linge dessus et pressez fortement vos choux avec un couvercle en bois sur lequel vous mettrez de grosses pierres ou des poids; faites ensuite un petit trou au bas du tonneau pour donner passage à la saumure, laquelle est trouble dans les premiers jours; mais lorsqu'elle commence à être claire, il faut boucher ce même trou et remplir le tonneau avec de nouvelle saumure, le bien couvrir et le tenir dans un lieu sec. On peut se servir de cette choucroute six semaines après.

291. Choucroute aux saucisses (*Entrée*). Lavez bien votre choucroute à plusieurs eaux, mettez-la dans une casserole avec un morceau de lard au milieu, baignez le tout avec du bouillon, et le laissez bouillir pendant deux à trois heures; lorsque la choucroute sera cuite, garnissez le tour intérieur d'une casserole profonde avec de la petite saucisse d'un seul bout et tournée en spirale, passez de place en place et du haut en bas des petites broches de bois très-minces dans la saucisse pour lui faire conserver la forme de la casserole, remplissez le vide avec de la choucroute, et la mettez sur le feu pour faire cuire la saucisse; après quoi vous renversez la casserole sur un plat avec la plus grande précaution, afin de ne rien déranger.

292. Choux au lard (*Entrée*). Épluchez et lavez bien vos choux, faites-les bouillir dans une eau de sel pendant quinze à vingt minutes, faites-les égoutter en les pressant fortement, mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard, poivre, muscade et un bouquet d'aromates; mouillez-les avec un peu de bouillon et les laissez cuire pendant deux heures: au bout de ce temps, dressez-les sur un plat et mettez le morceau de lard par-dessus.

293. Choux en hachis (*Entremets*). Ils se préparent comme le céleri, n.° 235.

294. Choux brocolis a la sauce blanche (*En-

tremets). Otez-en les feuilles dures, mettez-les cuire en paquet dans une eau de sel ; lorsqu'ils fléchiront sous le doigt, retirez-les et les faites égoutter, dressez-les sur un plat et servez dans une saucière une sauce blanche, n.° 1477.

295. Choux brocolis a l'huile (*Entremets*). Ils se préparent et se servent exactement comme il est dit ci-dessus, n.° 294. La saucière est remplacée par un huilier.

296. Choux-fleurs a la sauce blanche (*Entremets*). Faites cuire vos choux-fleurs dans une eau de sel, avec un petit morceau de beurre ; lorsqu'ils sont cuits, faites-les égoutter, dressez-les sur un plat et les masquez avec une sauce blanche, n.° 1477.

297. Choux-fleurs en marinade (*Entremets*). Faites-les cuire comme il est dit ci-dessus, laissez-les refroidir dans le mouillement, parez-les ensuite en morceaux égaux, trempez-les dans une pâte à frire, et les faites frire de belle couleur.

298. Choux-fleurs au fromage (*Entremets*). Faites-les cuire comme il est dit au n.° 296, faites-les égoutter et les saupoudrez de fromage de Gruyère râpé, dressez-les sur un plat, faites une sauce blanche, n.° 1477, un peu épaisse, et dans laquelle vous mettrez du fromage râpé, versez-la sur vos choux-fleurs, mettez par-dessus de la mie de pain mêlée avec du fromage râpé ; mettez ensuite votre plat au four ou sous un four de campagne, jusqu'à ce

que le dessus ait pris une belle couleur, et servez alors.

299. CHOUX ROUGES A LA FLAMANDE (*Entremets*). Épluchez vos choux, coupez-les en filets minces le plus possible, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, faites-le roussir, jetez-y quelques oignons hachés ; lorsqu'ils seront cuits, mêlez-y vos choux avec sel, poivre, muscade; retournez-les bien dans le beurre, et les mouillez légèrement avec du bouillon, retournez-les bien jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; alors mêlez-y un filet de vinaigre et servez.

300. CHOUX ROUGES EN SALADE. Coupez-les le plus mince possible, mettez-les dans un saladier, avec sel, poivre et de bon vinaigre; laissez-les mariner pendant vingt-quatre heures; au bout de ce temps faites-les égoutter en les pressant, mettez-les dans le saladier, garnissez le dessus comme celui des autres salades, et servez un huilier à côté.

301. CHOUX-NAVETS. Ce légume, dont on ne mange que la racine, qui ressemble beaucoup à un gros navet, est susceptible de recevoir les mêmes préparations que ce dernier légume, n.° 969 et suivans.

302. CHOUX-RAVE. Voyez n.° 301.

303. CIBOULES. On appelle ainsi la tige verte des échalotes : on l'emploie dans une infinité de sauces et de ragoûts, hachée ou en

bouquet; elle sert aussi à garnir des salades.

304. Citronnelle (*Liqueur*). 1 $^1/_2$ litre d'eau-de-vie, 1 $^1/_2$ livre de sucre, 2 gros de macis, 2 gros d'anis étoilé, 4 gros d'essence de citron; faites infuser le tout pendant huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

305. Citrons confits (*Dessert*). Ils se préparent comme les oranges, n.° 1026.

306. Citrouille en fricassée (*Entremets*). Elle se prépare exactement comme le potiron en fricassée, n.° 1255.

307. Civet de lièvre (*Entrée*). Faites roussir un morceau de beurre, passez-y des oignons et du lard coupé en dé, jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits; jetez-y alors votre lièvre coupé par morceaux, avec sel, poivre, muscade, girofle, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier; mouillez le tout avec du bon vin rouge, laissez-le mijoter pendant trois à quatre heures; une demi-heure avant de servir, mêlez-y le sang du lièvre que vous aurez pu recueillir, ôtez le bouquet et servez.

308. Civet de chevreuil (*Entrée*). Il se prépare comme celui de lièvre, n.° 307, à l'exception du sang, qui est remplacé par une pincée de farine.

309. Clarifier le sucre (Manière de). Cassez un œuf dans un vase, battez-le bien et le mouillez de temps en temps avec de l'eau, jusqu'à ce que vous en ayez mis $^1/_2$ litre;

mettez votre sucre par morceaux dans une bassine, avec un peu de l'eau ci-dessus, pour le faire fondre ; lorsqu'il bouillira, écumez-le, mouillez-le de nouveau avec un peu d'eau d'œuf, écumez-le encore, et répétez cette opération jusqu'à ce que l'écume devienne blanche ; alors le sucre est clarifié.

310. Clarifier les sauces (Manière de). Il faut les passer au tamis ou à l'étamine.

311. Clarifier les liqueurs (Manière de). Il faut les faire passer à la chausse ou au papier gris, ainsi qu'il est dit au n.° 889.

312. Clarifier les vins (Manière de). Voyez n.° 319 et suivant.

313. Clarifier le miel (Manière de). Mettez votre miel dans une bassine avec de l'eau de rivière, à raison d'un litre pour 4 livres de miel, faites-le bouillir et l'écumez avec soin, en y jetant de temps en temps une ou deux cuillerées d'eau fraîche ; lorsqu'il n'écumera plus, jetez-y un gros charbon ardent et une croûte de pain grillée, retirez-les au bout de cinq minutes, continuez à faire bouillir votre miel jusqu'à ce qu'il s'attache fortement aux doigts en le touchant ; retirez-le du feu parce qu'alors il est clarifié.

314. Cochon. En général, la meilleure viande de cochon est celle dont la couenne est tendre, la graisse rosée, et la chair douce et unie ; tout signe contraire indique un cochon vieux ou ladre.

315. Cochon de lait. Pour le préparer, il faut d'abord le tuer, ce qui s'opère en le tenant entre les jambes, le grouin dans la main gauche, et en lui enfonçant avec la main droite la lame d'un couteau dans le poitrail, de manière à lui percer le cœur; ensuite on le pend par les pieds de derrière, pour faciliter la sortie du sang, que l'on reçoit dans un vase. Lorsqu'il a entièremeut saigné, on le trempe dans l'eau bouillante, et on l'étend sur une table pour lui enlever promptement le poil et les ergots ; ensuite on lui ouvre le ventre en longueur pour le vider entièrement; cela fait, on le lave à plusieurs eaux, on le laisse tremper pendant dix à douze heures dans l'eau fraîche, et, avant de le faire cuire on, l'aocroche à un clou pour le faire égoutter et sécher.

316. Cochon de lait rôti. Lorsqu'il est préparé comme il est dit ci-dessus, rapprochez les pattes du corps, en les assujettissant, ainsi que les cuisses, avec des brochettes de bois; embrochez-le en faisant passer la broche par l'anus et le bout du grouin; servez-vous du sidesman pour l'assujettir sur la broche, faites-le rôtir à grand feu, pour que la peau soit croustillante. Ce rôti veut être très-cuit.

317. Cochon de lait en galantine (*Entremets*). Lorsqu'il est préparé ainsi qu'il est dit au n.° 315, désossez-le entièrement, à l'exception de la tête; remplissez-le d'une

farce composée de foie de veau, de lard, de maigre de veau et de mie de pain, par parties égales, le tout haché bien menu, mouillé avec des jaunes d'œufs et assaisonné de sel, poivre, muscade, girofle, persil, thym, laurier, sauge, basilic et ciboules hachés; remplissez votre cochon de cette farce, en plaçant en long des filets de truffes, de carottes, de lard, de jambon, de pistaches, etc.; recousez bien la peau du ventre lorsqu'il sera rempli, faites-le cuire dans une glace, n.° 681, pendant dix à douze heures; au bout de ce temps nettoyez-le et le dressez sur un plat, dégraissez le fond, passez-le à l'étamine, et le laissez se congeler pour en garnir le tour de votre cochon, et mettez-lui une rangée de rouelles de citron sur le dos pour le servir.

318. Cœur de bœuf a la sauce piquante (*Entrée*). Faites mariner des tranches de cœur de bœuf, ainsi qu'il est prescrit au n.° 584 pour le filet de bœuf; lorsqu'elles seront bien marinées, faites-les griller sur le gril, dressez-les sur un plat et versez dessus une sauce piquante, n.° 1474.

319. Collage des vins rouges. Prenez quatre à cinq blancs d'œufs pour une pièce de vin, battez-les bien et les mêlez avec un peu du vin à coller et un peu d'eau; mettez ce mélange dans le tonneau par la bonde, en le mêlant bien avec un bâton, et après avoir ôté quelques bouteilles de vin pour faire

un vide, remettez ce vin lorsque le collage est dans le tonneau, rebouchez-le, et laissez reposer le vin pendant cinq à six jours, avant de le mettre en bouteilles.

320. Collage des vins blancs. Ils se collent comme les vins rouges, avec cette différence que les blancs d'œufs sont remplacés par environ une once de colle de poisson dissoute dans de l'eau : on la mêle avec un litre du vin à coller, lorsqu'elle est encore tiède.

321. Compote de pommes (*Dessert*). Pelez des pommes de rainette, ôtez-en le cœur avec un vide-pommes, et les mettez dans une casserole avec de l'eau et du sucre pulvérisé; faites-les cuire de manière qu'elles restent entières, mettez-les dans le compotier, faites réduire le jus et le versez dessus.

322. Compote de poires (*Dessert*). Elle se prépare comme celle de pommes, n.° 321, seulement il faut mettre dans le mouillement un morceau d'étain pour faire rougir les poires : il faut aussi plus de temps pour la cuisson.

323. Compote de pêches (*Dessert*). Otez les noyaux de vos pêches, en les fendant en deux, mettez-les un moment dans l'eau bouillante, retirez-les, ôtez-en la peau; mettez de l'eau et du sucre dans une bassine, de manière à former un sirop; lorsque vous l'aurez écumé, jetez-y vos pêches, et les laissez cuire dans ce sirop,

alors mettez le tout dans des compotiers et servez froid.

324. Compote de groseilles (*Dessert*). Faites un sirop comme il est dit ci-dessus, n.° 323, lorsqu'il aura écumé, jetez-y des groseilles égrainées, faites jeter quelques bouillons et servez froid.

325. Compote de prunes (*Dessert*). Mettez-les dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous le doigt, alors retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche ; faites un sirop comme il est dit au n.° 323, jetez-y vos prunes, et les retirez du feu au premier bouillon, mettez-les dans les compotiers, et servez froid.

326. Compote de cerises (*Dessert*). Choisissez-les belles, ôtez à chacune les deux tiers de la queue, faites un sirop comme il est dit au n.° 323, mettez vos cerises dedans, et les faites bouillir pendant un quart-d'heure ; mettez-les ensuite dans les compotiers avec leur sirop.

327. Compote de fraises (*Dessert*). Elle se prépare comme celle de groseilles, n.° 324.

328. Compote de framboises (*Dessert*). Même préparation que pour celle de groseilles, n.° 324.

329. Compote d'abricots (*Dessert*). Même préparation que pour celle de pêches, n.° 323.

330. Concasser. C'est réduire une chose en très-petits morceaux.

331. Concombres en ragoût (*Entremets*). Voyez n.° 1330.

332. Concombres a la sauce blanche (*Entremets*). Pelez vos concombres, coupez-les par morceaux et ôtez la graine qui se trouve dans l'intérieur, faites-les cuire dans une eau de sel, faites-les égoutter et les sautez dans une sauce blanche, n.° 1477.

333. Concombres en salade (*Hors-d'œuvre*). Pelez-les, et les coupez par rouelles très-minces dans un saladier; mêlez-y des feuilles d'estragon et des rouelles de cornichons marinés; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, oignons hachés très-menu, huile et vinaigre; laissez mariner le tout pendant douze heures, et servez avec le bouilli.

334. Concombres farcis (*Entrée*). Pelez et videz vos concombres, remplissez-les de godiveau, n.° 741, faites-les cuire, et les servez comme le chou farci, n.° 298.

335. Concombres au jus (*Entremets*). Pelez et épluchez vos concombres, coupez-les par morceaux, faites-les bouillir un moment dans l'eau de sel, retirez-les et les faites égoutter; mettez dans une casserole du jus, du velouté et un peu de consommé; jetez-y vos concombres, faites-les mijoter dans cet assaisonnement, et servez lorsqu'ils seront cuits.

336. Confiture de groseilles (*Dessert*). Mettez dans un vase la quantité de groseilles que

vous jugerez à-propos, et environ le tiers de framboises, écrasez le tout, et le passez dans un linge neuf pour en extraire le jus; mettez ce jus dans une bassine avec autant de livres de sucre qu'il y aura de livres de jus; faites bouillir, en écumant, jusqu'à ce qu'une goutte de jus, mise sur une cuiller d'argent, se congèle au bout de quelques minutes : alors mettez votre confiture dans des pots au frais, et sans les remuer, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement prise; coupez des ronds de papier du diamètre du pot, trempez-les dans l'eau-de-vie, couvrez-en votre confiture, mettez par-dessus une grande enveloppe de papier, ficelée, et tenez vos pots dans un lieu frais et sec.

337. Confiture de groseilles en grains (*Dessert*). Égrainez 2 livres de groseilles blanches ou rouges, à volonté, et avec une aiguille d'argent ôtez le pepin de chaque grain, clarifiez et faites cuire au boulé, n.° 438, 2 livres de sucre, jetez-y vos groseilles, remuez-les légèrement, pour ne pas crever les grains, laissez bouillir pendant deux à trois minutes, et mettez cette confiture dans de petits pots de verre.

338. Confiture de raisin (*Dessert*). Elle se prépare comme celle de groseilles, n.° 336, à l'exception qu'il ne faut que la moitié du sucre, et même le quart si le raisin est bien mûr.

339. Confiture de pommes (*Dessert*). Après

avoir extrait le jus des pommes, en les pilant, et en pressant fortement le marc, il faut procéder exactement comme pour la confiture de groseilles, n.° 336, et y ajouter quelques gouttes d'essence de citron et de cannelle.

340. Confiture d'abricots (*Dessert*). Coupez des abricots bien mûrs en quatre, ôtez-en le noyau, mettez les quartiers dans une bassine avec environ 4 onces de sucre par livre de fruit, et finissez comme celle de prunes, n.° 341 ; seulement lorsqu'elle sera à peu près cuite, cassez les noyaux, émondez les amandes, séparez chacune en deux parties et les jetez dans votre confiture.

341. Confiture de prunes (*Dessert*). Prenez-les de telle espèce que vous voudrez, pourvu qu'elles soient bien mûres, ôtez-en les noyaux, mettez le tiers de vos prunes dans une bassine, faites-les cuire sans eau, exprimez-en le jus dans un linge neuf ; mettez ce jus dans la bassine avec les deux autres tiers de prunes crues, et environ 4 onces de sucre par livre de jus et de fruit ; faites cuire sur un feu doux, en mêlant toujours, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus d'humidité ; alors mettez-la dans des pots.

342. Confiture de cerises (*Dessert*). Choisissez-les belles et bien mûres, ôtez-en la queue et le noyau, en les endommageant le moins possible ; mettez-les dans une

bassine avec environ un huitième de leur poids de jus de groseilles, et 6 à huit onces de sucre par livre de jus et de fruit; faites cuire, en mêlant légèrement, jusqu'à ce qu'une goutte de jus, mise sur une cuiller d'argent, s'y congèle au bout de quelques minutes : mettez-la alors dans des pots.

343. CONFITURE DE FRAMBOISES (*Dessert*). Elle se prépare comme celle de groseilles, n.° 337.

344. CONFITURE DE POIRES (*Dessert*). Prenez de belles poires de roûsselet, pelez-les et les coupez en quatre, épluchez chaque quartier, et procédez en tout comme pour celle de prunes, n.° 341; mettez environ 6 onces de sucre par livre de fruit.

345. CONFITURE D'ÉPINE-VINETTE (*Dessert*). Prenez des grappes d'épine-vinette, faites-les passer à l'eau bouillante pendant dix minutes, faites-les égoutter ensuite; faites un sirop, comme il est dit au n.° 323, avec autant de livres de sucre que vous aurez de livres de fruit, jetez-y votre épine-vinette, et laissez bouillir jusqu'à ce qu'une goutte de jus, mise sur une assiette, s'y congèle au bout de quelques minutes; alors retirez-la et la mettez dans des pots.

346. CONFITURE DE PRUNES SAUVAGES (*Dessert*). Prenez des prunes sauvages les plus mûres et les plus grosses possibles, mettez-les cuire dans une bassine, en les remuant

souvent; lorsqu'elles sont un peu cuites, mettez-y du sucre à raison de 2 onces par livre de fruit, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y reste plus d'humidité; alors retirez-les et les mettez dans des pots de grès; mettez ces pots, sans les couvrir, pendant douze à quinze heures, dans un four peu chaud, ensuite couvrez-les bien et les tenez dans un lieu sec.

347. CONSERVE DE HARICOTS VERTS. Épluchez-les bien, mettez dans des pots de grès une couche de sel et une couche de haricots alternativement, finissez par une couche de sel, et pressez-les fortement au moyen d'un rond de bois qui entre dans le pot. Lorsque vous voudrez les employer, faites-les tremper dans l'eau fraîche pendant cinq à six heures, et les mettez cuire à l'eau, en les mettant d'abord à l'eau froide.

348. CONSERVE DE CHICORÉE. Voyez n.° 286.

349. CONSERVE DE PETITS POIS. Prenez-les fraîchement écossés, remplissez-en des bouteilles bien nettoyées et bien sèches en dedans; bouchez vos bouteilles avec les meilleurs bouchons que vous pourrez trouver, et les ficelez avec du laiton; prenez ensuite un grand chaudron, rangez-y vos bouteilles et le remplissez d'eau, faites bouillir pendant vingt à trente minutes; au bout de ce temps retirez les bouteilles, essuyez-les bien au goulot et goudronnez le bouchon, afin d'intercepter totalement le passage de l'air. Lorsque vous voudrez

les employer, faites les cuire à l'eau, en les mettant d'abord à l'eau froide.

350. CONSERVE D'ASPERGES. Voyez n.° 58.

351. CONSERVE D'ARTICHAUTS. Coupez la queue tout près, faites-les bouillir dans de l'eau de sel pendant dix minutes, s'ils sont petits, et pendant quinze s'ils sont gros; mettez-les refroidir dans l'eau fraîche, et les faites égoutter jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau dedans; alors arrangez-les dans des pots de grès, baignez-les avec une eau fortement salée, et couvrez chaque pot avec un pouce d'huile. Lorsque vous voulez les employer, faites-les cuire à l'eau, en les mettant d'abord à l'eau froide.

352. CONSERVE DE RAISINS. Voyez n.° 1360.

353. CONSERVE DE CERISES. Otez seulement les queues, et employez le même procédé que pour les petits pois, n.° 349 : elles servent en hiver a faire des tourtes et des tartelettes.

354. CONSERVE DE JUS DE GROSEILLES. Voyez n.° 822.

355. CONSERVE DE JUS DE FRAMBOISES. Voyez n.° 823.

356. CONSERVER LES ŒUFS (Manière de). Voyez n. 1000.

357. CONSOMMÉ (*Sauce*). Prenez un morceau de culotte de bœuf, une bonne poule et un jarret de veau, mettez le tout à l'eau bouillante dans une marmite, avec sel, poivre, muscade, girofle, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier, deux carottes et deux navets, faites mijoter le

tout jusqu'à réduction des trois quarts du mouillement qui devait baigner les ingrédiens, passez-le ensuite au tamis et le faites réduire encore s'il n'est pas assez fort.

358. COQ DE BRUYÈRE. Espèce de coq sauvage très-estimé et qui habite les bruyères des montagnes. On reconnaît qu'il est frais tué, de la même manière que la perdrix, n.° 1092.

359. COQ DE BRUYÈRE RÔTI. Plumez, videz et troussez-le comme il est dit au n.° 1632, à l'exception de la tête, que vous envelopperez avec du papier et de la ficelle, afin de la conserver fraîche le plus possible; piquez-le au fin lard, et le faites rôtir à la broche; développez la tête pour le servir.

360. COQ DE BRUYÈRE RÔTI AUX TRUFFES. Il se prépare comme le faisan, n. 568.

361. COQ DE BRUYÈRE AUX CHOUX (*Entrée*). Même préparation que pour le faisan aux choux, n.° 569.

362. COQ DE BRUYÈRE A LA PURÉE DE LÉGUMES (*Entrée*). Même préparation que pour le faisan, n.° 570.

363. COQ DE BRUYÈRE EN SALMIS (*Entrée*). Même préparation que pour le faisan en salmis n.° 571.

364. COQ DE BRUYÈRE A LA MACÉDOINE (*Entrée*). Il se prépare comme le faisan à la Macédoine, n.° 572.

365. COQ DE BRUYÈRE EN GALANTINE (*Entremets*).

Même préparation que pour le faisan en galantine, n.° 573.

366. Coq d'Inde rôti. Il se prépare ainsi qu'il est dit au n.° 1629 et suivans.

367. Coquillages. Sous ce nom générique on comprend les écrevisses, les homards, la langouste, les crabes, les crevettes, les chevrettes, les moules et les huîtres. Voyez chacun de ces articles.

368. Cornichons (Manière de faire les). Prenez-les petits, nettoyez-les bien avec un linge neuf ou avec une brosse, sans cependant les endommager; mettez-les dans des pots avec de l'estragon, du poivre long, des petits oignons, des graines de capucines, de la perce-pierre, etc.; faites bouillir de bon vinaigre avec une poignée de sel, jetez-le bouillant sur vos cornichons, bouchez vos pots jusqu'au lendemain, où vous retirez le vinaigre pour le faire bouillir encore, et répétez cette opération pendant quatre jours; après quoi vous les bouchez bien, et vous en servez au besoin.

369. Cornichons (*Hors-d'œuvre*). Arrangez-les sur une assiette en y mêlant des feuilles d'estragon, des petits oignons, du poivre long, etc.

370. Côte de bœuf aux carottes (*Entrée*). Même préparation que celle prescrite au n.° 978, à l'exception qu'au moment de servir on couvre la côte avec les morceaux de carottes.

371. Côte de bœuf aux légumes (*Entrée*). Préparez et faites cuire une côte de bœuf ainsi qu'il est dit au n.° 978, préparez ensuite un plat de légumes en purée ou autrement, pourvu qu'il soit accommodé au jus, dressez votre côte dessus et servez chaud.

372. Côte de bœuf braisée (*Entrée*). Parez votre côte, lardez-la avec des gros lardons épicés, faites-la cuire dans une braise grasse, n.° 158, dressez-la sur un plat et la masquez avec une sauce à votre choix.

373. Côte de bœuf a la gelée (*Entremets*). Elle se prépare comme le filet de bœuf à la gelée, n.° 588.

374. Côtelettes de veau sautées (*Entrée*). Parez-les en découvrant tout-à-fait le bout de l'os, et en arrondissant les chairs par le gros bout, saupoudrez-les de sel, poivre, muscade et fines herbes hachées; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, mettez-y vos côtelettes, en les retournant, afin qu'elles cuisent partout; lorsqu'elles seront cuites, saupoudrez-les de farine, mouillez avec un peu de consommé, faites bouillir pendant quelques minutes et servez.

375. Côtelettes de veau aux légumes (*Entrée*). Parez-les ainsi qu'il est dit ci-dessus, piquez-les au fin lard, sautez-les dans un roux, n.° 1420, mouillez ensuite avec du consommé, de manière que le côté piqué ne soit point baigné; ajoutez-y sel, poi-

vre, oignons et un bouquet d'aromates; laissez bouillir doucement, avec du feu dessus et dessous, jusqu'à ce qu'elles soient cuites; servez-les ensuite sur tels légumes que vous jugerez à propos, et faites servir le fond de la casserole pour l'assaisonnement de vos légumes.

376. CÔTELETTES DE VEAU AU NATUREL (*Entrée*). Parez-les comme il est dit au n.° 374, aplatissez-les et les saupoudrez de sel, poivre et muscade pulvérisés, faitez-les griller sur le gril, et les servez en couronne, c'est-à-dire le gros bout en bas, autour du plat, et les petits bouts en haut et réunis.

377. CÔTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTES (*Entrée*). Parez-les ainsi qu'il est dit au n.° 374, saupoudrez-les de sel et de poivre; faites fondre un morceau de beurre, mettez dedans du persil, ciboules, ail, échalotes, champignons et mie de pain, le tout haché très-menu; laissez refroidir le beurre jusqu'à ce qu'il commence à figer, alors couvrez-en dessus et dessous vos côtelettes, enveloppez chacune d'un grand morceau de papier huilé, et remplié de manière que rien ne puisse s'en échapper, mettez vos côtelettes sur le gril et les servez dans leur papier.

378. CÔTELETTES DE VEAU PANÉES ET GRILLÉES (*Entrée*). Parez-les ainsi qu'il est dit au n.° 374; mêlez de la mie de pain avec sel, poivre, muscade, persil et ciboules ha-

chés, trempez vos côtelettes dans du beurre demi-chaud, saupoudrez-les de mie de pain et les faites griller; lorsqu'elles sont cuites, dressez-les en couronne sur un plat, sur une sauce piquante, n.° 1474, ou toute autre à votre choix, pourvu qu'elle soit relevée.

379. Côtelettes de veau a la sauce piquante (*Entrée*). Elles se préparent comme celles au naturel, n.° 376, avec cette différence, que l'on sert une sauce piquante, n.° 1474, dessous.

380. Côtelettes de mouton. Elles se préparent exactement comme celles de veau, n.° 374 et suivans.

381. Côtelettes d'agneau. Elles se préparent comme celles de veau, n.° 374 et suivans.

382. Côtelettes de cochon. Elles sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que celles de veau, n.° 374 et suivans.

383. Côtelettes de sanglier. Elles sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que celles de veau, n.° 374 et suivans; mais après avoir mariné pendant au moins douze heures dans l'assaisonnement prescrit au n.° 912.

384. Côtelettes de chevreuil braisées (*Entrée*). Coupez et parez-les, faites-les mariner, pendant quarante-huit heures, dans l'assaisonnement prescrit au n.° 912; faites-les cuire ensuite dans un court bouillon, n.° 393; dressez-les en couronne sur

un plat, et servez dessous une sauce Robert, n.° 1479.

385. Coulis (*Sauce*). On fait des coulis de bœuf, de veau, de volaille, de poissons, d'écrevisses, etc.; ce n'est autre chose qu'une espèce de consommé très-réduit, et dont les quatre premiers se disposent à peu près de même, n.° 357.

386. Quant au coulis d'écrevisses, prenez-en deux douzaines, plus ou moins, cuites ainsi qu'il est dit au n.° 497; pilez-les dans un mortier et les faites passer dans un peu de beurre roux avec un bouquet d'aromates, sel, poivre, muscade, quelques tranches d'oignons; mouillez le tout avec un peu d'eau, et le faites bouillir jusqu'à ce que votre coulis soit un peu épais : passez-le à l'étamine.

387. Coup du milieu. Voyez n.° 1566.

388. Courges d'Espagne en fricassée (*Entremets*). Elles se préparent exactement comme le potiron en fricassée, n.° 1255.

389. Courlieu. Voyez Courlis, n.° suivant.

390. Courlis. C'est une espèce de bécasse de mer, qui, dans l'hiver, s'écarte dans les terres et suit les endroits marécageux : il n'est pas très-délicat.

391. Courlis rôti. Il se trousse et se prépare comme la bécasse, n.° 77, avec cette différence, qu'on le vide.

392. Courlis aux oignons (*Entrée*). Il se pré-

pare exactement comme le canard aux oignons, n.° 197.

393. Court bouillon (*Sauce*). Mettez dans une casserole un morceau de beurre, faites-le fondre très-chaud sans être roux ; jetez dedans un bouquet de poireaux, persil, ciboules, thym, laurier et basilic, quelques oignons coupés en deux et piqués de clous de girofle, sel, poivre, muscade, carottes et navets coupés par morceaux; mouillez le tout avec du vin blanc, faites-le bouillir pendant une heure, et le retirez du feu pour vous en servir au besoin.

394. Cous de mouton panés et grillés (*Entrée*). Parez-les bien en ôtant la saignée, faites-les cuire dans une braise grasse, n.° 158 ; lorsqu'ils seront cuits et refroidis, trempez-les dans du beurre tiède; saupoudrez-les avec de la mie de pain assaisonnée ainsi qu'il est dit au n.° 378 ; faites-leur prendre une belle couleur sur le gril, et les servez sur une sauce ravigote, n.° 1492, ou toute autre sauce piquante.

395. Cous de mouton aux légumes (*Entrée*). Même préparation que pour la langue de bœuf braisée, n.° 842, à l'exception qu'on les dresse sur tel plat de légumes que l'on juge à propos.

396. Couvert (Manière de mettre le). Voyez n.° 1544 et suivans.

397. Crabes. Coquillage de mer, de forme ronde

et plate, avec beaucoup de pattes en-dessous : on les fait cuire exactement comme les écrevisses, n. 497.

398. CRÈME ROYALE (*Liqueur*). 1 ½ litre d'eau-de-vie, ½ gros de cardamome, 2 gros de coriandre, 7 clous de girofle, une demi-muscade, 2 gros d'iris, un gros de mélisse, deux citrons, deux oranges, dont une amère, et 1 ½ livre de sucre ; mêlez le tout ensemble, laissez-le infuser pendant huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

399. CRÈME DES BARBADES (*Liqueur*). 1 ½ litre d'eau-de-vie, une once d'anis, ½ once de cannelle, 3 gros de marjolaine, un gros de feuilles de laurier, un gros de thym, 5 gros d'amandes amères, 5 gros de céleri, 5 gros de genièvre, une orange coupée, ½ once de raisins secs, 2 gouttes d'essence de bergamotte, et 1 ½ livre de sucre ; faites infuser le tout pendant huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

400. CRÈME DE CACAO (*Liqueur*). Pilez 8 onces de bon cacao, 1 ½ livre de sucre, et coupez par petits morceaux 2 gros de vanille ; mettez le tout infuser, pendant quinze à vingt jours, dans un litre d'eau-de-vie et demi-litre d'eau de rivière ; passez-le ensuite comme il est dit au n.° 889.

401. CRÈME DE MOKA (*Liqueur*). Prenez 2 onces de bon café Moka fraîchement brûlé et moulu, un litre d'eau-de-vie, 2 verres d'eau de rivière et une livre de sucre ; faites

infuser le tout pendant quinze jours, en bouchant hermétiquement le vase, et le passez comme il est dit au n.° 889.

402. Crème d'absinthe (*Liqueur*). Un litre d'eau-de-vie, ½ once d'absinthe, 4 gros de cannelle, 12 grains de macis, ½ once de jus d'épinards, une livre de sucre et un verre d'eau de rivière; faites infuser le tout pendant un mois, et le passez comme il il est dit au n.° 889.

403. Crème de noyau (*Liqueur*). Faites infuser pendant un mois, dans un litre d'eau-de-vie et un verre d'eau, 4 onces de noyaux d'abricots émondés et concassés, un petit verre d'eau de fleur d'orange et 1½ livre de sucre; passez ensuite la liqueur comme il est dit au n.° 889.

404. Crème de framboises (*Liqueur*). Un litre d'eau-de-vie, un verre d'eau de rivière, une livre de framboises épluchées et écrasées, et une livre de sucre; faites infuser le tout ensemble pendant douze à quinze jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

405. Crème de lait. Quel que soit l'usage qu'on veut en faire, il faut l'enlever de dessus le lait deux fois par jour en été, savoir, avant le lever du soleil et après le coucher. En hiver on peut n'écrémer le lait que tous les deux jours.

406. Crème au chocolat (*Entremets*). Un demi-litre de bon lait et ¼ de litre de crème, 4 jaunes d'œufs, 6 onces de sucre, mêler

le tout ensemble et le faire bouillir sur un feu très-doux, en tournant toujours jusqu'à réduction d'un quart; alors mêlez-y 3 onces de chocolat réduit en poudre, retirez votre crème du feu après quelques bouillons, passez-la au tamis et la mettez dans des petits pots ou dans un plat.

407. Crème fouettée (*Entremets*). Mettez dans un plat la quantité de bonne crème de lait et fraîche que vous jugerez à propos, ajoutez-y un peu de fleur d'orange et du sucre pulvérisé; fouettez bien le tout avec des verges d'osier, jusqu'à ce qu'il soit en neige, et servez de suite.

408. Crème a la vanille (*Entremets*). Prenez un demi-litre de crème fraîche et douce, ou bien de bon lait; mêlez-y 4 jaunes d'œufs, 6 onces de sucre pulvérisé et 2 gros de vanille coupée en très-petits morceaux; mettez le tout sur un feu doux, en tournant toujours : lorsque votre crême sera cuite, ce qui sera après quinze à vingt minutes de bouillons, passez-là au tamis et la mettez dans des petits pots ou dans un plat.

409. Crème a la fleur d'orange (*Entremets*). Prenez ¾ de litre de bon lait, faites-le bouillir pendant cinq minutes avec 8 onces de sucre pulvérisé et un petit verre à eau-de-vie d'eau de fleur d'orange double; retirez-le ensuite du feu et le laissez refroidir pour y mêler 8 jaunes d'œufs, après quoi vous passez le tout au tamis

fin ; mettez-le dans des petits pots ou dans un plat, et faites prendre votre crème au bain-marie, n.° 61 ; laissez-la ensuite refroidir, saupoudrez-la de sucre pulvérisé et passez au-dessus une pelle rouge pour la glacer ; vous pouvez aussi lui laisser sa couleur naturelle.

410. Crème blanche au café (*Entremets*). Brûlez 3 onces de bon café, seulement jusqu'à ce qu'il soit blond, mettez-le tout chaud dans un demi-litre de crème ou de bon lait bouillant, et laissez refroidir le tout en couvrant le vase hermétiquement : lorsqu'il sera froid, mêlez-y 4 onces de sucre pulvérisé et 4 jaunes d'œufs, passez le tout au tamis et le mettez dans des petits pots ou dans un plat, faites prendre au bain-marie, n.° 61.

411. Crème brune au café (*Entremets*). Prenez un demi-litre de bon café à l'eau, mêlez-y 4 onces de sucre pulvérisé et le faites bouillir pendant dix minutes ; laissez-le ensuite refroidir, mêlez-y 6 à 8 jaunes d'œufs, passez le tout au tamis, et finissez comme la précédente.

412. Crème au caramel (*Entremets*). Faites fondre dans une casserole une once de sucre avec très-peu d'eau, laissez-le bouillir jusqu'à ce qu'il ait une couleur bien brune ; alors versez dessus un demi-litre d'eau, mêlez-y 3 onces de sucre pulvérisé et une pincée de fleur d'orange sèche ; faites bouillir le tout pendant dix

minutes, laissez-le refroidir et mêlez-y six à huit jaunes d'œufs, passez le tout à l'étamine, et finissez comme il est dit au n.° 410.

413. Crème aux amandes (*Entremets*). Elle se prépare comme le blanc-manger, n.° 114, à l'exception que la colle de poisson est remplacée par 4 jaunes d'œufs, et qu'on la fait prendre au bain-marie, comme il est dit au n.° 410.

414. Crème renversée (*Entremets*). Remplissez un moule de crème à votre choix, cuite ou à faire prendre au bain-marie; lorsqu'elle est froide et prise, renversez le moule sur un plat, en ayant l'attention de ne pas la briser, et la masquez avec un peu de crème non prise.

415. Crépinettes (*Hors-d'œuvre*). On appelle ainsi des morceaux de pâte à saucisse, n.° 1510, aplatis dans une forme ovale et enveloppés avec de la crépinette de cochon : elles se font cuire à la poële ou sur le gril.

416. Cresson alénois. Plante verte, d'un goût fort et piquant, et qui ne sert qu'à garnir des salades.

417. Cresson de fontaine. Salade très-estimée; on l'épluche, on la lave, on l'égoutte, puis on la garnit comme il est dit au n.° 670. Le cresson sert aussi à garnir le tour des volailles rôties.

418. Crêtes de coqs en ragoût (*Entrée*). Elles se préparent d'abord comme il est dit au

n.° 419, et peuvent subir séparément la préparation prescrite au n.° 667.

419. Crêtes de coqs pour garnir les ragoûts. Trempez-les pendant deux secondes dans l'eau bouillante, et, avec un linge neuf, enlevez la petite peau de dessus, laquelle se détache aisément, et mettez-les ensuite tremper dans l'eau fraîche, jusqu'au moment où vous les mettrez cuire dans votre ragoût.

420. Crevettes (*Entremets*). Petit coquillage de mer, qui se fait cuire et se sert comme les écrevisses, n.° 497.

421. Croquettes de pommes de terre (*Entremets*). Prenez de la pâte à gâteau de pommes de terre, n.° 672, faites-en des petites boulettes, trempez-les dans du jaune d'œuf, saupoudrez-les de mie de pain et les faites frire de belle couleur.

422. Croûtons frits pour garnir des plats. Coupez des petits morceaux de pain près de la croûte, donnez-leur la forme que vous voudrez, et les faites frire dans le beurre jusqu'à cé qu'ils aient pris une belle couleur. Servez-vous de ces croûtons pour garnir des plats d'entrée et d'entremets, en les piquant sur la viande, sur les légumes, etc., ou bien en les arrangeant symétriquement sur le tour du plat, au moyen d'un peu de blanc d'œuf, pour les coller, en faisant chauffer un peu le tour du plat.

423. Cuisses de levraut en papillotes (*En-

trée). Parez et lardez-les, mettez-les cuire pendant deux heures dans un court-bouillon, n.° 393, retirez-les, et les préparez ensuite ainsi qu'il est dit au n.° 377 pour les côtelettes de veau en papillotes.

424. CUISSES DE LEVRAUT A LA SAUCE PIQUANTE. (*Entrée*). Prenez des cuisses de levraut rôti, parez-les et les sautez pendant un quart d'heure dans une sauce piquante, n.° 1474, et servez-les dessus.

425. CUISSES DE LAPIN A LA PURÉE (*Entrée*). Parez et lardez des cuisses de lapin, faites-les cuire dans une braise grasse, n.° 158, passez le fond à l'étamine, faites-le réduire, assaisonnez une purée de légumes avec cette sauce, et dressez les cuisses dessus.

426. CUISSES DE LAPIN EN PAPILLOTES (*Entrée*). Elles se préparent comme celles de lièvre, n.° 423.

427. CUISSES DE LAPEREAU A LA TARTARE (*Entrée*). Parez-les en désossant le gros bout, et les préparez comme les filets de lièvre à la tartare, n.° 605.

428. CUISSES DE DINDON A LA TARTARE. (*Entrée*). Prenez des cuisses de dindon rôti, parez-les, trempez-les dans le beurre fondu et les saupoudrez de mie de pain assaisonnée, faites-les griller sur le gril, et servez dessous une sauce à la tartare, n.° 1486.

429. CUISSES DE DINDON A LA SAUCE PIQUANTE (*Entrée*). Prenez des cuisses de dindon

rôti, saupoudrez-les de sel et de poivre pulvérisés, mettez-les griller sur le gril, et les servez sur une sauce relevée à votre choix.

430. Cuisses d'oies confites. Plumez vos oies, levez-en les cuisses et les ailes, desquelles vous ôtez les pattes et les ailerons; frottez-les avec moitié sel et moitié salpêtre pulvérisés; entassez-les dans un pot de grès avec du thym, du persil, du laurier et autres aromates, et les laissez ainsi pendant quatre jours; faites fondre de la graisse d'oie, mettez cuire vos membres dedans sur un feu doux; égouttez-les ensuite, laissez-les refroidir, entassez-les de nouveau dans un pot, et versez dessus la graisse d'oie tiède, bouchez le pot hermétiquement, et le tenez dans un lieu sec et frais.

431. Cuisses d'oies aux légumes (*Entrée*). Parez-les en coupant les pattes, faites-les cuire dans une braise grasse, n.° 158, dressez-les sur un plat et les masquez avec tels légumes que vous jugerez à propos; passez le fond, faites-le réduire à consistance de sauce, et le versez sur vos légumes.

432. Cuisses d'oies a la tartare (*Entrée*). Préparez-les comme celles de dindon, n.° 428.

433. Cuisses d'oies a la sauce piquante (*Entrée*). Prenez des membres d'oies rôtis ou confits, ainsi qu'il est dit au n.° 430, passez-les à la poële, faites-les égoutter,

et les servez sur telle sauce piquante que vous jugerez à propos.

434. CUISSON DU SUCRE. Le sucre a des degrés de cuisson selon l'emploi qu'on veut en faire, et pour lesquels il faut toujours commencer par le clarifier, ainsi qu'il est dit au n.° 309. Nous donnerons seulement ici ceux nécessaires pour quelques préparations indiquées dans le cours de cet ouvrage, savoir ;

A la nappe.

435. On reconnaît qu'il a atteint ce degré de cuisson, lorsqu'en trempant une écumoire dedans, et la retirant, le sucre s'étend le long de l'écumoire, en la retournant dans différens sens.

Au lissé.

436. Il a atteint ce degré de cuisson, lorsqu'en en mettant une goutte entre deux doigts et les ouvrant, il forme un filet qui se brise presque aussitôt.

Au perlé.

437. Il a atteint ce degré, lorsqu'en répétant l'opération indiquée ci-dessus, le filet ne se rompt pas.

Au boulé.

438. Il est à ce degré de cuisson, lorsqu'en trempant une écumoire dedans, et en soufflant sur les trous, des deux côtés alternativement, il en sort des petits globes.

Au cassé.

439. Il a acquis ce dernier degré, lorsque, après en avoir pris un peu avec une cuiller d'argent, l'avoir mis dans l'eau fraîche, puis sous la dent, il casse nettement.

440. Ces différens degrés de cuisson s'obtiennent, en augmentant la chaleur, depuis le degré à la nappe jusqu'à celui au cassé; mais, pour rétrograder, c'est-à-dire, pour donner à un degré quelconque la cuisson de celui à la nappe, par exemple, il est indispensable d'y remettre un peu d'eau d'œuf, et de recommencer la cuisson.

441. Culotte de bœuf. On appelle ainsi une pièce de bœuf coupée dans le gros de la cuisse.

442. Culs d'artichauts en ragoût (*Entremets*). Ils se préparent d'abord comme il est dit au n.° 443, et ils peuvent ensuite subir séparément la préparation indiquée au n.° 667.

443. Culs d'artichauts pour garnir des ragoûts. Nettoyez-les bien, en ôtant le foin et tout ce qui pourrait être dur ou coriace; coupez-les en gros dé et les passez pendant quelques minutes dans du beurre roux avant de les mettre dans le ragoût.

444. Curaçao (*Liqueur*). 1 ½ litre d'eau-de-vie, ½ livre d'écorce d'oranges amères; faites infuser le tout, pendant quinze jours, au coin du feu ou au soleil, ajoutez-y 1 ½ livre de sucre candi, fondu dans un peu d'eau, et passez le tout comme il est dit au n.° 889.

D

445. **Daim.** Il est susceptible de recevoir les mêmes préparations que le chevreuil.

446. **Dards frits** (*Entremets*). Espèce de petit poisson blanc qui se prépare et se sert comme les goujons frits, n.° 742.

447. **Daube de dindon** (*Entremets*). Voyez n.° 475.

448. **Daube d'oie** (*Entremets*). Voyez n.° 1007.

449. **Découper les viandes.** (Manière de)

Bœuf bouilli.

450. On doit le découper par tranches minces en travers du fil de la viande, mettre les tranches sur une assiette, et ajouter à chacune un peu de graisse ou de cartilage, s'il y en a.

Bœuf à la mode.

451. Il se découpe par tranches, en travers du fil, absolument comme le bœuf bouilli; c'est pourquoi il faut avoir l'attention de le larder dans le même sens que le fil, comme il est dit au n.° 143.

Aloyau de bœuf rôti.

452. Il faut d'abord en ôter le filet et le couper par rouelles en travers, ensuite on enlève la chair qui se trouve dessus, le long de l'échine, et on la coupe comme le filet.

Langue et filet de bœuf piqué.

453. On les coupe par rouelles très-minces.

Tête de veau.

454. On ne se sert que de la cuiller pour la découper, en commençant par enlever les yeux, puis les oreilles, les bajoues, les tempes, la langue, que l'on coupe par rouelles, et enfin la cervelle, que l'on répartit, autant que possible, sur toutes les autres portions.

Rôtis de veau.

455. On observe, pour les découper, tout ce qui est prescrit pour le bœuf, n.° 450 et suivans. L'épaule et le gigot de veau se découpent comme ceux de mouton, n.° 458.

Noix, fricandeau et ris de veau.

456. Ils se découpent avec la cuiller, en observant de répartir les parties grasses, lorsqu'il y en a, sur les autres parties.

Poitrine de veau ou de mouton.

457. Elle se découpe, en séparant chaque côte avec le couteau, et en coupant le cartilage qui se trouve à l'autre extrémité, en sorte que chaque portion est longue.

Gigot et épaule de mouton rôtis.

458. Ils se découpent par tranches minces, coupées perpendiculairement ou horizontalement, indifféremment, selon l'idée de celui qui découpe.

Carré de mouton rôti.

459. Il se découpe comme l'aloyau de bœuf,

n.° 452 : les côtes ne sont partagées que lorsqu'il le faut absolument.

Volailles et gibier à plume, rôtis.

460. Il faut d'abord couper le cou, ensuite on enlève une cuisse, puis l'aile du même côté ; on retourne la pièce pour enlever de même les deux autres membres. Il reste la carcasse, qu'on ne découpe jamais qu'au besoin, et pour y parvenir, on la met sur le côté, et on la partage en deux parties, en détachant deux petits crochets qui appartiennent aux os de la poitrine et reviennent sur le dos à la naissance du cou ; la poitrine reste en un morceau, toutefois on en ôte le plus de blanc possible ; le dos peut être partagé en deux morceaux par le milieu : les membres sont aussi susceptibles d'être divisés en plusieurs morceaux, en saisissant les joints.

461. Quant aux oies, canards, sarcelles, etc., on les découpe comme il est dit ci-dessus, avec cette différence, que l'on commence par enlever les chairs qui se trouvent sur l'estomac, en les coupant par filets longs, nommés aiguillettes.

462. Les petits oiseaux ne se découpent point, ils restent entiers : les grives, bécassines et autres oiseaux de même grosseur, se coupent quelquefois en deux parties dans leur longueur.

Hure de cochon ou de sanglier.

463. On commence par découper les oreilles,

ensuite les bajoues et le chignon. Toutes les autres parties du cochon ou du sanglier se coupent en travers du fil de la chair, et par petites tranches minces.

Cochon de lait ou marcassin rôti.

464. On commence par couper les deux oreilles, ensuite on enlève les quatre membres, dont on fait des morceaux, puis on ôte la peau qui se trouve sur le restant du corps, pour la servir croquante, attendu que c'est la partie la plus délicate : s'il est nécessaire de découper la carcasse, on ôte d'abord la tête, ensuite on fend l'épine du dos en deux dans toute sa longueur, et on sépare les côtes.

Levraut ou Lapereau rôti.

465. On enlève avec le couteau les chairs qui se trouvent le long du rable, ainsi que les filets, lesquels sont ensuite coupés par petites rouelles ; on enlève la queue avec les chairs adhérentes ; puis, enfin, les chairs de dessus les cuisses.

466. Derrière de lièvre rôti. Même préparation que pour le levraut rôti, n.° 876.

467. Dessert (Nomenclature du) :

	n.os		n.os
Abricots frais	5	Biscuits de Savoie. . . .	102
— confits	7	— à la crême	103
Amandes	28	— au riz	104
Angélique confite . . .	39	— aux marrons. . . .	105
Avelines	60	— à la russe	107
Biscuits communs . .	101	— aux amandes	108

468. Dinde (Poule). Voyez n.° 473.

469. Dinde rôtie. Voyez n.° 1629 et suivans.

470. Dinde rôtie aux truffes. Plumez-la, et la videz par le jabot, en ayant attention de ne rien crever; épluchez 1 ½ livre de truffes, coupez-les en gros dé et les mettez dans une casserole, avec un morceau de lard râpé ou émincé, sel, poivre, muscade, thym, laurier et basilic; laissez-les mijoter sur le feu pendant une demi-heure, et lorsqu'elles seront froides, remplissez-en le corps de votre dinde, recousez la peau du jabot, et laissez mortifier votre dinde pendant au moins quatre jours, afin qu'elle prenne le fumé des truffes : deux heures avant de la manger, embrochez-la et la faites rôtir de belle couleur.

471. Dinde aux marrons rôtie. Préparez-la comme il est dit ci-dessus, ôtez la première peau des plus gros marrons que vous pourrez trouver, trempez-les ensuite dans l'eau bouillante, pour les émonder tout-à-fait de la seconde peau; passez-les au lard, comme il est dit ci-dessus pour les truffes, mais seulement pendant cinq à six minutes, remplissez-en votre dinde, et la finissez comme il est dit au même n.° 470.

472. **Dinde en galantine** (*Entremets*). Voyez n.° 476.

473. **Dindon.** Le bon dindon doit être très-blanc, gras et dodu; on reconnaît qu'il est jeune et frais tué, de la même manière que la poule, n.° 1267.

474. **Dindon rôti.** Il se prépare ainsi qu'il est dit au n.° 1229 et suivans.

475. **Dindon en daube** (*Entremets*). Plumez et videz votre dindon, lardez aux moyens lardons toutes les parties charnues, troussez-le et le mettez cuire pendant trois heures dans une gelée, n.° 680; retirez-le au bout de ce temps, faites-le égoutter et le dressez sur un plat; passez le fond à l'étamine, laissez-le se congeler, et garnissez le tour et le dessus de votre dindon avec cette gelée.

476. **Dindon en galantine** (*Entremets*). Votre dindon étant plumé, vidé, et les pattes épluchées, après les avoir passées au feu, désossez-le, en lui fendant le dos, ôtez les chairs de manière qu'il en reste environ quatre lignes sous la peau, hachez ces chairs avec autant de maigre de veau, autant de lard, sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym et laurier; remplissez votre dindon de cette farce, en mêlant, de place en place et en long, des filets de truffes, de maigre de jambon, de carottes, de lard, de pistaches, etc.; recousez la peau de manière que rien ne puisse s'en échapper; ficelez votre dindon,

enveloppez-le ensuite d'un morceau de toile neuve, et le mettez cuire, pendant quatre heures, dans une gelée, n.° 680; laissez-le refroidir dans son assaisonnement, dressez-le ensuite sur un plat, et le garnissez tout autour et dessus avec de la gelée et des rouelles de [illegible]

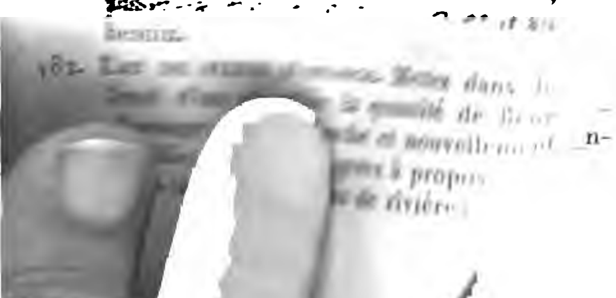
477. **Dindon en ragoût** (*Entrée*). L[illegible] dindon est vieux, on le mange en rag[illegible] et pour le préparer, on [illegible] morceaux égaux, puis on [illegible] comme il est expliqué pour [illegible] volaille, n.° 3.

478. **Dindon en** [illegible] les chairs d'un dindon [illegible] et préparez [illegible] de veau [illegible]

479. [illegible]

480. [illegible]

481. [illegible]



l'alambic sur un fourneau, et faites bouillir, à petits bouillons, jusqu'à l'entière évaporation de l'eau. Il faut avoir soin de jeter les premières gouttes qui tombent dans le récipient, attendu qu'elles ne valent rien. La force de l'eau de fleur d'orange dépend de la quantité d'eau relativement à celle de fleur d'orange, plus il y aura d'eau et moins elle sera forte.

483. On peut obtenir de l'eau de fleur d'orange double, et même triple, en se servant d'eau de fleur d'orange simple, c'est-à-dire, celle provenant d'une première distillation, au lieu d'eau pour la fleur d'orange double, et d'une deuxième distillation pour celle triple.

484. Eau de groseilles (*Boisson*). Égrainez dans un mortier 2 livres de groseilles rouges bien mûres et bien fraîches, mêlez-y 4 onces de framboises épluchées et 8 onces de sucre, pilez le tout et l'humectez avec un litre d'eau; au bout d'une heure ou deux exprimez le jus en pressant fortement le marc, et le passez à la chausse.

485. Eau de fraises (*Boisson*). Otez les queues de 2 livres de fraises, mettez-les dans un mortier avec un citron coupé par rouelles et ½ livre de sucre, pilez le tout ensemble, humectez-le avec un litre d'eau, et le passez à la chausse au bout d'une heure d'infusion.

486. Eau de framboises (*Boisson*). Elle se prépare comme celle de fraises, n.° 485.

487. Eau d'épine-vinette (*Boisson*). Elle se prépare comme celle de groseille, n.° 484.

488. Eau de verjus (*Boisson*). Égrainez dans un mortier 2 livres de verjus, ajoutez-y 1 livre de sucre, pilez légèrement le tout, mouillez-le avec 1 litre d'eau et un petit verre à eau-de-vie de lait, et passez-le à la chausse.

489. Eau d'or (*Liqueur*). 1 ½ litre d'eau-de-vie, 2 gros d'anis, 2 gros de coriandre, 1 gros de mélisse, 2 gros de cannelle, les zestes de deux citrons, 1 gros de safran et 1 livre de sucre; faites infuser le tout pendant huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889, ajoutez-y ensuite quelques feuilles d'or de doreur.

490. Eau d'argent (*Liqueur*). Même préparation que pour l'eau d'or ci-dessus, à l'exception qu'on supprime le safran, et que les feuilles d'or sont remplacées par des feuilles d'argent.

491. Eau d'anis (*Liqueur*). 1 ½ litre d'eau-de-vie, 1 once d'anis vert, 1 once d'anis étoilé, un citron, ½ once de coriandre, ½ once de calamus aromatique, et une livre de sucre : huit jours d'infusion, et le passer ensuite comme il est dit au n.° 889.

492. Eau de violette (*Liqueur*). 1 ½ litre d'eau-de-vie, 1 ½ once de racine d'iris concassée, 6 gros de coriandre, 1 ½ gros

d'anis étoilé, deux zestes de citron, 1 livre de sucre et 1 once de fleurs de violettes : huit jours d'infusion et passer le tout comme il est dit au n.° 889.

493. Eau des Carmes (*Liqueur*). 1 ½ litre d'eau-de-vie, ½ once de fenouil, 1 ½ once de valériane, 1 ½ gros de grains d'angélique, 3 onces de mélisse, 1 ½ gros d'écorce de citron sèche, ½ once de canelle, la moitié d'une muscade concassée, un clou de girofle, 1 livre de sucre : faites infuser pendant douze jours, et passez le tout comme il est dit au n.° 889.

494. Échalotes. Espèce de petit oignon long, qui tient le milieu, pour la force du goût, entre l'ail et l'oignon; on l'emploie avantageusement dans les sauces piquantes et autres préparations gastronomiques qui doivent avoir le goût relevé.

495. Échaudés (*Entremets*). Mettez 2 livres de farine sur une table, faites un trou au milieu, mettez dans ce trou une bonne pincée de sel et quelques gouttes d'eau pour le faire fondre, 6 onces de beurre et six à huit œufs; maniez bien le tout ensemble, jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement faite : il faut qu'elle soit un peu molle, ce qu'on obtiendra en ajoutant des œufs, si besoin est. Enveloppez cette pâte dans un linge et la tenez dans un lieu chaud pendant douze à quinze heures, après quoi vous moulez vos échaudés sur une plaque de fer, les saupoudrez de fa-

rine, et les faites glisser tout doucement dans un chaudron rempli d'eau bouillante, où vous les laissez jusqu'à ce qu'ils deviennent durs ; alors retirez-les avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche pendant trois à quatre heures, retirez-les, et les faites égoutter ; rangez-les sur une plaque et les mettez dans un four chaud : un quart-d'heure suffit pour leur cuisson.

496. Échinée de cochon rôti. Parez-la en forme de carré long, saupoudrez-la de sel pulvérisé, et la mettez sur la broche, en l'assujettissant avec le sidesman. Ce rôti veut être très-cuit, autrement il serait indigeste.

497. Écrevisses (*Entremets*). Après les avoir bien lavées et nettoyées, mettez-les dans un vase de terre ou de cuivre bien étamé, avec beaucoup de sel et de poivre, des oignons coupés en tranches, un bouquet de persil, thym et laurier; baignez-les avec du vin blanc ou simplement avec du vinaigre et de l'eau; faites-les bouillir à grand feu, et les retirez aussitôt qu'elles auront toutes pris une couleur rouge ; il faut les laisser un peu refroidir dans leur assaisonnement, après quoi dressez-les symétriquement en buisson sur un plat.

498. Écrevisses pour garnir des ragoûts. Prenez des écrevisses cuites ainsi qu'il est dit ci-dessus, coupez-leur le bout de la tête, et ôtez à chacune la coquille de la

queue avant de les mettre dans le ragoût, ainsi que les petites pattes.

499. Écrevisses a la sauce blanche (*Entrée*). Lorsqu'elles sont cuites comme il est dit au n.° 497, ôtez le coquillage de la queue de chacune, ainsi que toutes les petites pattes; coupez le bout de la tête jusqu'aux yeux, ainsi que le petit bout des grosses pattes; sautez-les pendant quelques minutes dans une sauce blanche, n.° 1477, et servez.

500. Églefin. Poisson de mer qui se prépare exactement comme le cabillaud, n.° 172 et suivans.

501. Élever la volaille (Manière d'). Voyez n.° 1696.

502. Élixir de longue vie (*Liqueur*). 2 gros de safran, 2 gros de gentiane, 1 livre de chicotin, 2 gros d'agaric et 2 gros de zédoaire; écrasez le tout et le mettez infuser dans 1 ½ litre d'eau-de-vie, pendant douze à quinze jours; passez ensuite votre liqueur comme il est dit au n.° 889, et la mettez dans des bouteilles bien bouchées.

503. Élixir de Garus (*Liqueur*). Faites infuser, dans 2 litres d'eau-de-vie blanche, pendant quinze à vingt jours, 3 gros de safran, 3 onces de chicotin, 1 gros de cannelle, 1 gros de girofle, 6 gros de myrrhe et 1 gros de muscade, le tout pilé ou concassé; l'infusion terminée, passez la liqueur comme il est dit au n.° 889; mêlez-y ensuite 2 onces d'eau de fleurs

d'orange double, et un litre de sirop de capillaire, n.° 1571, mettez la liqueur en bouteille et la tenez bien bouchée.

504. ÉMINCÉ DE GIGOT DE MOUTON AUX ÉCHALOTES (*Entrée*). Prenez un reste de gigot rôti, coupez-le par petites rouelles minces, de la grandeur d'une pièce de cinq francs, mettez-le dans une casserole avec du bouillon, des échalotes hachées bien menu, du jus du gigot, s'il y en a, un bouquet d'aromates, sel, poivre et muscade; faites bouillir le tout jusqu'à ce que les échalotes soient à peu près cuites, ajoutez-y alors le jus d'un citron, et deux à trois cuillerées de jus ou de velouté; ôtez le bouquet et servez. Si la sauce était trop longue il faudrait la faire réduire.

505. ÉMINCÉ DE GIGOT DE MOUTON AUX CHAMPIGNONS (*Entrée*). Préparez votre mouton ainsi qu'il est dit ci-dessus; faites roussir un morceau de beurre avec une pincée de farine, sautez-y vos champignons coupés en dé, et jetez-y ensuite votre mouton; mouillez le tout avec du bouillon, et faites bouillir jusqu'à ce que les champignons soient cuits; ajoutez-y sel, poivre, muscade, etc., et un bouquet d'aromates. Au moment de servir, retirez ce bouquet, dégraissez la sauce et mettez-y quelques cuillerées de velouté ou d'espagnole.

506. ÉMINCÉ DE CHEVREUIL A LA SAUCE PIQUANTE (*Entrée*). Prenez un reste de rôti de che-

vreuil, coupez les chairs par petites rouelles minces, et les sautez pendant dix minutes dans une sauce piquante, n.° 1474.

507. ÉMINCÉ DE COCHON A LA SAUCE PIQUANTE (*Entrée*). Même préparation que pour celui de chevreuil, n.° précédent.

508. ÉMINCÉ DE LIÈVRE A LA SAUCE PIQUANTE (*Entrée*). Même préparation que pour celui de chevreuil, n.° 506.

509. ÉMINCÉ DE LAPIN EN BLANQUETTE (*Entrée*). Coupez les chairs d'un lapin rôti par petites rouelles minces, et préparez votre blanquette comme celle de veau, n.° 119.

510. ÉMINCÉ DE BLANCS DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS (*Entrée*). Enlevez des blancs de dindon, de chapon ou de poularde rôtis, ôtez-en les nerfs et les peaux, émincez vos blancs et les sautez pendant un quart-d'heure dans un ragoût de champignons, n.° 1334.

511. ÉMINCÉ DE BLANCS DE VOLAILLE AUX TRUFFES (*Entrée*). Même préparation que ci-dessus, avec la substitution d'un ragoût de truffes, n.° 1337, à celui de champignons.

512. ENGRAISSER LA VOLAILLE (Manière d'). Voy. n.° 1695.

513. ENTRE-CÔTE DE BOEUF AU JUS (*Entrée*). Faites mortifier la côte qui se trouve sous le paleron (c'est la partie plate et charnue de l'épaule), battez-la, saupoudrez-la de sel et de poivre, et l'humectez d'huile pour la faire griller sur le gril : ayez at-

tention qu'elle ne soit pas trop cuite, dressez-la sur un plat et versez dessus un jus réduit, dans lequel vous aurez haché quelques cornichons.

514. Entre-côte de bœuf a la sauce piquante (*Entrée*). Préparez et faites-la cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus, dressez-la sur un plat, et la masquez avec une sauce piquante, n.° 1474.

515. Entrées de bœuf (Nomenclature des).

	n.os
Biftek de filet	99
Bœuf à la mode	143
— bouilli en miroton	131
— à la bourgeoise	137
— en matelote	138
— à la poulette	139
Bœuf en terrine à la paysanne	135
Boulettes de bœuf bouilli	156
Cervelles au beurre noir	249
— à la sauce piquante	251
— à la matelote	252
— à la poulette	253
— au gratin	254
Cœur à la sauce piquante	318
Côte aux carottes	370
— braisée	372
— aux légumes	371
Entre-côte au jus	513
— à la sauce piquante	514
Filet aux légumes	585
— — tomates	587
— — champignons	589
— — truffes	590
Foie sauté	610
Gras double à la normande	746
Gras double à la sauce Robert	749
— à la bourgeoise	747
Hachis de bœuf à la normande	761
— de bœuf bouilli	762
Langue en papillotes	849
— aux cornichons	840
— à la bourgeoise	845
— braisée	842
— à la matelote	850
— à l'italienne	843
— aux champignons	847
— au gratin	844
— à la macédoine	846
Noix braisée	978
Palais à la poulette	1046
— à la sauce piquante	1047
— à la lyonnaise	1049
Queue aux champignons	1318
— aux tomates	1317
— en hoche-pot	1316
— aux légumes	1319
— à la bourgeoise	1320
Rognons à la parisienne	1401
— au vin	1400

516 Entrées de veau (Nomenclature des).

517. Entrées de mouton (Nomenclature des).

n.os

Amourettes au gratin. 31
Cervelles au beurre noir 255
— à la poulette . . . 255
— à la sauce piquante 255
— en matelote . . . 255
— au gratin 255
Cous panés et grillés . 394
— aux légumes . . 395
Côtelettes au naturel . 380
— sautées. 380
— aux légumes . . 380
— en papillotes . . 380
— panées et grillées 380
Émincé de gigot aux échalotes . . . 504
— aux champignons 505
Épaule aux légumes . 542
— à la S.te Menehould 543
Filets en blanquette . 595
— à la bourgeoise . 592
— à la macédoine . 593
— aux légumes . . 594
Fressure à la bourgeoise 631
Gigot farci 710
— braisé 711
Hachis de gigot à la bourgeoise . . 763
Haricot aux pommes de terre 781
— aux navets 780
Langues aux cornichons . 853
— braisées 853
— à l'italienne 853
— à la bourgeoise . . 853
— aux champignons . 853
— en papillotes . . . 853
— à la macédoine . . 853
— au gratin. 853
— à la matelote . . . 853
Pieds à la poulette . . . 1124
— aux asperges . . . 1124
— à la bourgeoise. . 1124
— aux petits pois . . 1124
Poitrine panée et grillée 1177
— aux légumes . . . 1178
Queues braisées 1321
— aux légumes . . . 1322
— panées et grillées . 1323
— à la macédoine . . 1324
Rognons au vin blanc . 1404
— à la brochette. . . 1402
— au vin 1403
Sauté de fressure. . . . 1530

518. Entrées d'agneau (Nomenclature des).

n.os

Blanquette d'agneau . 120
Cervelles au beurre noir 257
— au gratin. . . . 257
— à la poulette . . 257
— à la sauce piquante 257
— en matelote . . . 257
Côtelettes au naturel . 381
— sautées. 381
— aux légumes . . 381
Côtelettes en papillotes . 381
— panées et grillées . . 381
Filets en blanquette . . . 596
— à la bourgeoise . . 596
— à la macédoine . . 596
— aux légumes 596
Fressure à la bourgeoise 632
Gigot braisé 716
Langues aux cornichons . 854

	n.os
Langues braisées . .	854
— à l'italienne . .	854
— à la bourgeoise	854
— aux champignons	854
— en papillotes . .	854
— à la macédoine .	854
— au gratin . . .	854
— à la matelote .	854
Oreilles farcies . . .	1034
— à la purée . . .	1034
— à la macédoine .	1034
Oreilles aux champignons	1034
Pieds à la poulette . . .	1125
— aux asperges . . .	1125
— à la bourgeoise . .	1125
— aux petits pois . .	1125
Poitrine panée et grillée	1179
— aux légumes . . .	1179
Sauté de fressure	1531
Tendons à la poulette . .	1603
— à la bourgeoise . .	1603
Tête à la poulette . . .	1610

519. Entrées de cochon (Nomenclature des).

	n.os
Cervelles au beurre noir	259
— à la poulette . . .	259
— à la sauce piquante	259
— en matelote . . .	259
— au gratin	259
Côtelettes au naturel .	381
— sautées	381
— aux légumes . .	381
— en papillotes . .	381
— panées et grillées	381
Émincé de cochon à la sauce piquante .	507
Épaule de cochon de lait à la sauce piquante . . .	545
Foie sauté	615
Oreilles farcies	1033
— à la purée	1033
— à la macédoine . .	1033
— aux champignons .	1033
Rognons au vin blanc .	1405
Saucisses aux légumes .	1511
— à la sauce piquante.	1512

520. Entrées de volaille (Nomenclature des).

	n.os
Abattis de volaille en ragoût	3
Ailes d'oies à la sauce piquante . . .	16
— à la tartare . .	15
Ailerons de dindon à la sauce piquante	13
— à la tartare . . .	10
— aux navets . . .	11
Canard aux oignons .	197
Canard aux navets	199
— à la purée	200
— aux olives	201
— aux petits pois . . .	202
Cannetons aux petits pois	203
— aux choux	205
Chapon braisé	272
— au blanc	274
— au riz	276
— en blanquette . . .	277

	n.os
Crêtes de coq en ragoût	418
Cuisses de dindon à la sauce piquante	429
— à la tartare	428
— d'oie aux légumes	431
— à la tartare	432
— à la sauce piq.te	433
Dindon en ragoût	477
— en blanquette	478
Émincé de volaille aux champignons	510
— aux truffes	511
Foie gras aux truffes	617
— aux champignons	618
— en ragoût	620
Oie en ragoût	1006
Pâté chaud de volaille	1076
Pigeons à la crapaudine	1131
— à la tartare	1132
— en compote	1133
— en salmis	1134
— à la macédoine	1135
Pigeons farcis	1136
— braisés	1137
— au blanc	1138
— aux petits pois	1139
Pintade braisée	1143
— aux choux	1144
— à la purée	1145
— en salmis	1148
Poularde au blanc	1261
— braisée	1262
— au riz	1264
— en blanquette	1265
Poulet au blanc	1274
— au riz	1275
— en fricassée	1276
— à la tartare	1277
— aux petits pois	1280
— à la poële	1281
Rognons de coqs en ragoût	1407
Tourte de volaille	1622
Vol au vent de volaille	1690

521. Entrées de gibier a poil (Nomenclature des).

	n.os
Cervelles de sanglier au beurre noir.	260
— à la poulette	260
— à la sauce piquante	260
— en matelote	260
— au gratin	260
— de chevreuil au beurre noir	260
— à la sauce piquante	260
— en matelote	260
— au gratin	260
— à la poulette	260
Civet de lièvre	307
— de chevreuil	308
Côtelettes de sanglier au naturel	383
— sautées	383
— en papillotes	383
— aux légumes	383
— panées et grillées	383
— de chevreuil braisées	384
Cuisses de lapereau à la tartare	427
— à la purée	425
— en papillotes	426
— de levraut en papillotes	423
— à la sauce piquante	424

522. Entrées de gibier a plumes (Nomenclat. des).

n.os

Ramiers à la crapaudine 1365
— à la tartare . . 1365
— en compote . . 1365
— en salmis . . . 1365
— à la macédoine 1365
— farcis 1365
Rouge de rivière aux oignons . . . 1418
Sarcelle aux oignons 1468
— en salmis . . . 1469

n.os

Tourte de gibier 1622
Tourtereaux à la crapaudine 1626
— à la tartare 1626
— en compote 1626
— en salmis 1626
— à la macédoine . . 1626
— farcis 1626
Vanneaux aux oignons . 1661
— en salmis 1662
Vol au vent de gibier . 1690

523. Entrées de poisson de mer (Nomenclature des).

n.os

Alose grillée 22
— à la sauce blanche 25
Anguille de mer à la sauce blanche . 40
— au beurre noir . 40
— aux oignons . . 40
— à la sauce piquante 40
— à la flamande . . 40
— aux échalotes . . 40
— à la poulette . . 40
Bar à la sauce blanche 62
— au beurre noir . 62
— aux oignous . . 62
— à la sauce piquante 62
— à la flamande . . 62
— aux échalotes . . 62
— à la poulette . . 62
Barbue au beurre noir . 66
— aux oignons . . 66
— à la poulette . . 66
— à la sauce blanche 66
— à la sauce piquante 66
Cabillaud à la sauce blanche 173

n.os

Cabillaud au beurre noir . 174
— aux oignons 175
— à la sauce piquante . 176
— à la flamande . . . 177
— aux échalotes . . . 179
— à la poulette 180
Carlets grillés 209
— au gratin 210
— à la sauce blanche . 212
Églefin à la sauce blanche 500
— au beurre noir . . . 500
— aux oignons 500
— à la sauce piquante . 500
— à la flamande . . . 500
— aux échalotes . . . 500
— à la poulette 500
Éperlans au gratin . . . 548
Esturgeon à la sauce piqante 559
— en ragoût 561
— en fricassée 562
— sauté aux fines herbes 564
Filets de soles, *idem* . . 607
Flotte à la poulette . . . 609
— à la sauce blanche . 609

	n.os
Thon en ragoût . . .	1617
— en fricassée . .	1618
— à la sauce piq.te	1619
— sauté aux fines herbes	1621
Turbot à la poulette .	1656
— à la sauce blanche	1651
Turbot aux oignons. . .	1654
— à la sauce piquante	1652
— au beurre noir . . .	1655
— à la sauce tomate .	1658
Vives à la sauce blanche .	1689
— aux échalotes . . .	1689

524. Entrées de poisson d'eau douce (Nomenclature des).

	n.os
Anguille à la tartare. .	41
— à la sauce piquante	42
— au gratin . . .	44
— à l'oseille. . . .	45
— à la poulette . .	46
Barbeau à la Chambord	63
— en ragoût. . . .	63
— aux échalotes . .	63
— farci au gratin .	63
Brochet à la Chambord	162
— au vin	168
— en ragoût . . .	166
— à la tartare . . .	169
— à la sauce blanche	167
Carpe au vin	214
— à la Chambord .	216
— en ragoût . . .	218
— aux échalotes . .	219
— farcie au gratin .	220
— grillée	221
Goujons au gratin . .	743
Grenouilles à la poulette	751
— au gratin. . . .	754
Laitances de carpes en ragoût	826
— au gratin. . . .	828
Laitances de carpes à la poulette	829
— au beurre noir. . .	830
— à la sauce piquante	831
Lamproie à la tartare . .	838
— à la sauce piquante	838
— au gratin	838
— à l'oseille	838
Lotte à la tartare	897
— à la sauce piquante	897
— au gratin.	897
Matelote.	932
Pâté chaud de poisson .	1076
Perche à la sauce blanche	1082
— en ragoût.	1082
— au vin	1082
— à la tartare	1082
Tanche à la poulette . . .	1594
— au gratin.	1596
— aux échalotes . . .	1597
— grillée	1598
Tourte de poisson . . .	1622
Truite à la sauce blanche	1645
— aux échalotes . . .	1646
— à la Chambord . .	1647
Vol au vent au poisson. .	1690

525. ENTRÉES DE LÉGUMES (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Choux au lard . . .	292	Haricot aux pommes de t.re	781
Choucroute aux saucisses	291	Jardinière	818
Chou farci	289	Laitues farcies	335
Concombres farcis . .	334	Pois au lard	1164
Haricots à la gasconne	785	Pommes de terre au lard	1184
Haricot aux navets. .	780	— en boulettes . . .	1201
		Tourtes aux légumes . .	1622

526. On doit ajouter à cette nomenclature tous les légumes et purées de légumes sur lesquels on sert des viandes, parce qu'alors ils deviennent plats d'entrées.

527. ENTREMETS DE VIANDES DE BOUCHERIE (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Agneau farci en galant.e	9	Gigot d'agneau.	716
Bœuf à la gelée . . .	142	Hure de cochon	813
— à l'écarlate . . .	136	Jambon au naturel. . .	816
Cervelles de bœuf en marinade . . .	250	Langue de bœuf fourrée	851
— de veau	255	— à la gelée	848
— de mouton . . .	256	— de veau à la gelée	852
— d'agneau	257	— de mouton	853
— de cochon . . .	259	— d'agneau	854
Cochon de lait en galantine	317	Palais de bœuf en marinade	1048
Côte de bœuf à la gelée	373	Pieds de veau en marinade	1119
Épaule de veau en galantine	540	— — au naturel. .	1118
Filet de bœuf à la gelée	588	— de mouton au natur.	1124
Foie de cochon en fromage	614	— — en marinade	1124
Fromage de cochon .	640	— d'agneau au naturel	1125
Gigot de mouton en galantine . . .	713	— — en marinade	1125
		Pieds de cochon à la gelée	1127
		Tête de veau en marinade	1611
		— d'agneau	1611

528. ENTREMETS DE GIBIER (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Bécasses en terrine . .	80	Gélinotte en galantine .	702
Cervelles de sanglier en marinade . . .	260	Hure de sanglier	814
— de chevreuil . .	258	Jambon de sanglier . .	817
Coq de bruyère en galantine	365	Lapereau en marinade .	859
Faisan en galantine . .	573	— en galantine . . .	868
Fromage de lièvre . .	641	Marcassin en galantine .	913
		Perdreaux en terrine . .	1091

529. ENTREMETS DE VOLAILLE (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Chapon en galantine	275	Pigeon en marinade . .	1140
Dindon en galantine	476	Pintade en galantine . .	1149
— en daube . . .	475	Poularde en galantine . .	1263
Foies gras en fromage	619	Poule dinde en galantine	1268
Oie en daube	1007	Poulet en marinade . .	1279
— en galantine . .	1010		

530. ENTREMETS DE POISSON (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Ablettes frites	4	Eperlans frits	547
Anguille frite	43	Gardons frits	666
Anguille de mer en marinade	40	Goujons frits	742
Bar en marinade . . .	62	Grenouilles frites . . .	752
Barbillons frits . . .	64	— en marinade . . .	753
Brochet frit	165	Harengs frais frits . . .	776
Cabillaud en marinade	178	Laitances de maquereaux en marinade . . .	832
Carpe frite	217	— de carpes	827
Carlets frits	211	Lamproie frite	838
Chabots frits	261	Limandes frites	883
Chevrettes	281	Loches frites	894
Crevettes	420	Lote frite	897
Dards frits	446	Loubine frite	898
Écrevisses	497	Merlans frits	938
— à la sauce blanche	499	Mulet en marinade . . .	967
Églefin en marinade .	500	Perche frite	1082

	n.os
Plies frites	1154
Poisson S. Pierre frit	1170
Rouget frit	1419
Sardines fraîches frites	1470
Saumon fumé sauté	1525
Sole frite	1585
Surmulet en marinade	1591
Tanches frites	1595
Truites frites	1648
Turbot en marinade	1653
Vérons frits	1671
Vives fries	1689

531. On peut encore augmenter la nomenclature des entremets de poisson, en prenant dans les entrées de poisson, n.os 523 et 524 ; mais on doit choisir de préférence celles à la sauce blanche, au beurre, à la poulette, etc.

532. Entremets de légumes (Nomenclature des).

	n.os
Artichauts au gratin	48
— à la sauce blanche	49
— en marinade	50
— farcis	51
— à l'huile	49
— d'Espagne en fricassée	54
Asperges à la sauce blanche	55
— à l'huile	56
— émincées à la bourgeoise	57
Aubergines à la sauce blanche	59
— en ragoût	59
Betteraves en salade	89
— à la crème	90
Cardons en marinade	208
— en hachis	208
— à la sauce blanche	208
— au jus	208
— à l'huile	208
— au consommé	208
Cardes poirées en marinade	207
— en hachis	207
— à la sauce blanche	207
— au jus	207
— au consommé	207
— à l'huile	207
Carottes à la crème	230
— au beurre	229
— nouvelles à la bourgeoise	231
Céleri en marinade	234
— en hachis	235
— à la sauce blanche	236
— au jus	238
— au consommé	239
Champignons grillés	263
— farcis	265
— en ragoût	266
Chicorée en hachis	284
Choux-fleurs à la sauce blanche	296
— en marinade	297

	n.os
Purée de haricots . .	1297
— de pommes de terre	1298
— de marrons . .	1299
— de cardons . .	1301
— de navets . . .	1302
— de carottes . .	1303
— d'oseille	1304
— de chicorée . .	1505
Quénelles de riz frites	1515
Riz en gâteau . . .	671
Salsifis en marinade	1464
Salsifis à la maître d'hôtel	1463
— à la sauce blanche	1465
— à l'huile	1462
Scorsonères en marinade	1540
— à la maître d'hôtel	1540
— à l'huile	1540
— à la sauce blanche	1540
Truffes en ragoût . . .	1640
— au vin de Champagne	1641
— au consommé . . .	1642

533. Entremets de patisserie (Nomenclat.e des).

	n.os
Beignets au fruit . .	87
Biscuits à l'allemande	106
Brioches	161
Chaussons au fruit .	280
Flan	608
Galette	665
Gâteaux feuilletés . .	1104
— d'amandes . . .	673
— de semoule . .	674
— de nouilles . .	675
— de vermicelle .	676
— de riz	671
— de pommes de terre	672
Gauffres communes .	677
— aux amandes .	678
— fourrées	679
Macaroni	899
Nougat	983
Nouilles	984
Pain perdu	1044
Pâté froid	1074
Petits vol au vent aux confitures	1693
Petits gâteaux fourrés . .	1101
— à la polonaise . . .	1102
— à la flamande . . .	1103
Pets de nonne	1125
Tarte aux fruits	1599
Tartelettes	1600
Tourte aux fruits	1622
Vol au vent aux confitures	1691
— aux légumes . . .	1691

534. Entremets de laitage (Nomenclature des).

	n.os
Crème au chocolat . .	406
— fouettée	407
— à la fleur d'orange	409
— à la vanille . .	408
Crème blanche au café .	410
— brune au café . . .	411
— au caramel	412
— aux amandes . . .	413

	n.os		n.os
Crème renversée . . .	414	Riz au lait	1396
Fromage à la crème .	644	Semoule au lait	1543
— à la glace . . .	645	Vermicelle au lait . . .	1670

535. Entremets d'œufs (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Œufs brouillés à l'oseille	988	Œufs durs à l'oseille . .	99
— aux choux-fleurs	999	— à la coque	997
— aux petits pois .	994	Omelette soufflée	1017
— aux pointes d'asperges	993	— au lard	1018
Œufs à la provençale	998	— au rognon de veau	1019
— à la neige . . .	987	— aux fines herbes .	1020
— à la sauce blanche	986	— aux pommes . . .	1021
— sur le plat . . .	989	— aux truffes	1022
— à la trippe . . .	990	— aux champignons .	1023
— frits	991	— au naturel	1013
— pochés au jus .	995	— à l'oseille	1014
— pochés aux lég.es	996	— aux harengs saurs	1015
		— fourrée	1016

536. Entremets de fruits (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Charlotte de pommes	279	Compote de framboises .	328
Compote de pommes .	321	— d'abricots	329
— de poires . . .	322	Fraises à la crème. . .	625
— de pêches . . .	323	Marrons au jus	929
— de groseilles . .	324	Pommes au beurre . . .	1203
— de prunes . . .	325	Pruneaux au vin	1284
— de cerises . . .	326	Raisinet	1359
— de fraises . . .	327		

537. Entremets de gelées et de glaces (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Blanc-manger	114	Gelée au marasquin . .	686
Gelée au citron . . .	683	— à l'orange	687
— au rhum	684	— aux vins de liqueur	688
— au noyau	685	— aux amandes . . .	689

538. Épaule de veau. Remarquez si les veines qui s'y trouvent sont d'un beau rouge, si la peau est sèche et la chair blanche : ce sont des preuves de fraîcheur et de bonne qualité.

539. Épaule de veau rôtie. Embrochez-la et la faites cuire à point, en l'arrosant avec un morceau de beurre, un peu d'eau et de sel, que l'on met dans la lèchefrite ; trop cuit, le veau n'a plus de goût ; pas assez cuit, il est indigeste.

540. Épaule de veau en galantine (*Entremets*). Désossez-la sans couper la peau, enlevez les chairs de manière à n'en laisser qu'environ six lignes sous la peau ; remplacez le tout par du godiveau, n.° 741, mêlé de filets de lard, de truffes, de carottes, de bœuf à l'écarlate, de pistaches, etc. ; roulez ensuite votre épaule, ficelez-la bien, afin qu'elle conserve sa forme cylindrique, et la faites cuire, en y ajoutant tout ce qui est prescrit au n.° 680 : lorsqu'elle

est cuite, dressez-la sur un plat long, laissez-la refroidir, et la garnissez de gelée tout autour et dessus.

541. ÉPAULE DE MOUTON RÔTIE. Ce rôti, qui ne demande d'autre préparation que d'être embroché et mis au feu, est excellent lorsqu'il est cuit à point : il faut, qu'en le coupant, le jus s'échappe des chairs.

542. ÉPAULE DE MOUTON AUX LÉGUMES (*Entrée*). Désossez votre épaule, n'y laissant que le bout du manche ; lardez-la ensuite avec des gros lardons épicés, roulez-la et la ficelez, afin qu'elle conserve sa forme ; faites-la cuire dans une braise grasse, n.° 158, dressez-la sur un plat, et servez autour tels légumes que vous jugerez à propos ; passez le fond de la braise, faites-le réduire et le versez sur vos légumes.

543. ÉPAULE DE MOUTON A LA SAINTE-MENEHOULD (*Entrée*). Faites-la cuire dans une braise grasse, n.° 158, ensuite désossez-la et la dressez sur un plat ; arrosez-la avec du jus, saupoudrez-la de mie de pain, dorez-la ensuite avec du jaune d'œuf et un pinceau ; panez-la de nouveau et l'arrosez définitivement avec du beurre fondu ; mettez-la au four jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur, et la servez avec une sauce relevée, à votre choix, dessous.

544. ÉPAULE D'AGNEAU. Elle peut recevoir exactement les mêmes préparations que celle du mouton, n.° 541 et suivans.

545. ÉPAULE DE COCHON DE LAIT A LA SAUCE PIQUANTE (*Entrée*). Prenez une épaule de cochon de lait rôti, faites-la griller sur le gril, dessus et dessous, et la servez sur une sauce piquante, n.° 1474.

546. ÉPAULE DE CHEVREUIL RÔTIE. Même préparation que pour le quartier de chevreuil, n.° 1308.

547. ÉPERLANS FRITS (*Entremets*). Videz-les, essuyez-les bien, saupoudrez-les de farine, et les faites frire de belle couleur.

548. ÉPERLANS AU GRATIN (*Entrée*). Ils se préparent comme les carlets au gratin, n.° 210.

549. ÉPINARDS AU MAIGRE (*Entremets*). Vos épinards étant bien épluchés, lavés et égouttés, mettez-les cuire dans une eau de sel; lorsqu'ils seront cuits, retirez-les et les égouttez, en les pressant, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus d'eau; alors hachez-les le plus menu possible; mettez dans une casserole un morceau de bon beurre; lorsqu'il sera presque roux, mêlez-y vos épinards, avec sel et poivre, pendant dix minutes; ajoutez-y un peu de farine, mouillez-les avec du lait au fur et à mesure qu'ils en auront besoin; au bout d'un quart d'heure retirez-les, et faites qu'ils soient épais; dressez-les sur un plat, avec des croûtons frits dessus et autour.

550. ÉPINARDS AU GRAS (*Entremets*). Ils se

préparent comme ceux au maigre ci-dessus, à l'exception qu'on les mouille avec du velouté ou du consommé au lieu de lait.

551. ESCARGOTS. Ramassez le matin de gros escargots en coquille, jetez-les dans de l'eau bouillante dans laquelle vous aurez mis de la cendre, faitez-les bouillir ainsi pendant vingt minutes, égouttez-les et les tirez de la coquille, pour les mettre dégorger dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures, en ayant l'attention de changer l'eau quatre à cinq fois, et de les bien laver chaque fois : lorsqu'ils seront bien lavés et égouttés, faites-les cuire dans un court bouillon, n.° 393 : quinze à vingt minutes suffisent, ensuite faites-les égoutter.

552. ESCARGOTS A LA POULETTE (*Entrée*). Faites-les cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus, mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, un peu de farine, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, et quelques champignons passés au beurre; mettez le tout sur un feu doux, faites-lui jeter quelques bouillons, liez ensuite votre sauce avec des jaunes d'œufs, exprimez-y le jus d'un citron et servez.

553. ESCARGOTS EN MATELOTE (*Entrée*). Lorsqu'ils seront cuits, ainsi qu'il est dit au n.° 551, passez-les au beurre roux, faites-

les égoutter et les sautez dans une sauce à la matelote, n.° 1499.

554. Escargots a la sauce piquante (*Entrée*). Lorsqu'ils seront cuits comme il est dit au n.° 551, sautez-les pendant quelques minutes dans une sauce piquante, n.° 1474, et servez.

555. Espagnole grasse (*Sauce*). Mettez dans une casserole trois portions égales de coulis de volaille, n.° 385, de bouillon et de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, poireaux et basilic, une gousse d'ail hachée, et quelques grains d'angélique, quelques oignons piqués de clous de girofle; faites bouillir le tout sur un feu doux, pendant deux heures, et le passez au tamis.

556. Espagnole maigre (*Sauce*). Mettez au fond d'une casserole une couche mince de beurre, par-dessus ce beurre une couche d'oignons coupés en deux et de carottes coupées par morceaux, et enfin une troisième couche, de tronçons de poisson, tanches, anguilles ou lamproies de préférence; mettez la casserole sur le feu et laissez cuire jusqu'à ce que le jus commence à s'attacher au fond, sans brûler; alors mouillez le tout avec du bouillon maigre et du jus maigre, par égales portions, en y ajoutant quelques tranches de champignons et truffes, faites bouillir pendant demi-heure, liez votre sauce avec

un roux, n.° 1420, faites-la réduire, si besoin est, et la passez au tamis.

557. ESTRAGON. Plante verte, d'un goût fort agréable, et dont les feuilles servent à garnir des salades. On les confit aussi avec les cornichons, pour leur donner du goût.

558. ESTURGEON AU BLEU. (*Rôt*). Prenez un petit esturgeon ou bien un tronçon de gros, parez-le, mettez-le cuire dans un court bouillon, n.° 393, dressez-le froid sur un plat, avec une serviette dessous, et du persil frais tout autour. Servez un huilier à côté.

559. ESTURGEON A LA SAUCE PIQUANTE (*Entrée*). Parez un tronçon d'esturgeon, piquez-le tout autour au fin lard, ou bien avec des filets d'anchois; mettez-le cuire dans un court bouillon, et le servez sur une sauce piquante, n.° 1474.

560. ESTURGEON RÔTI. Prenez un petit esturgeon ou bien un tronçon de gros, nettoyez et parez-le, piquez-le tout autour au fin lard et l'embrochez; mettez dans la lèchefrite, pour l'arroser souvent, deux verres de vin blanc ou de vinaigre mêlé avec de l'eau, sel, poivre, un morceau de beurre, quelques échalotes, une gousse d'ail, de l'estragon et des cornichons hachés : lorsque l'esturgeon sera cuit, servez-le et mettez à côté, dans une saucière, le fond de la lèchefrite.

561. ESTURGEON EN RAGOÛT (*Entrée*). Il se prépare comme le thon, n.° 1617.

562. **Esturgeon en fricassée** (*Entrée*). Il se prépare comme la fricassée de poulets, n.° 1276.

563. **Esturgeon au court bouillon** (*Relevé de potage*). Il se prépare et se sert comme le saumon, n.° 1520.

564. **Esturgeon sauté aux fines herbes** (*Entrée*). Il se prépare comme le saumon, n.° 1524.

F

565. **Faisan.** Il y a trois nuances pour le choisir, savoir : le jeune, qui est le meilleur; le vieux, qui le suit, et la femelle qui a pondu, dont la qualité est inférieure aux deux premiers.

566. Le jeune faisan a les ergots émoussés ou ronds ; le vieux les a aigus, et la femelle qui a pondu a le croupion très-mou. On reconnaît qu'ils sont frais tués, de la même manière que la perdrix, n.° 1092.

567. **Faisan rôti.** Il se prépare exactement comme le coq de bruyère, n.° 359.

568. **Faisan rôti aux truffes.** Votre faisan étant plumé et flambé, videz-le par la poche, remplissez-le de truffes hachées avec du lard, sel, poivre, muscade; le tout passé à la casserole pendant une demi-heure et refroidi ; fermez bien l'ouverture en cousant la peau, piquez le faisan au lard fin, embrochez-le et le faites cuire.

569. **Faisan aux choux** (*Entrée*). Votre faisan

plumé et vidé, piquez-le au fin lard et le troussez; mettez-le dans une casserole, avec des choux passés à l'eau bouillante, pendant demi-heure, et des morceaux de petit salé, poivre, muscade, ciboules, thym, persil et laurier; baignez le tout avec du consommé, laissez-le cuire pendant deux à trois heures; au bout de ce temps retirez le faisan, dressez-le sur un plat en le mettant sur le dos, arrangez les choux autour, faites réduire le mouillement, si besoin est, et le versez sur vos choux.

570. Faisan a la purée (*Entrée*). Plumez, videz, piquez et troussez votre faisan, mettez-le cuire dans un court bouillon, n.° 393, retirez-le au bout de deux heures, passez le fond à l'étamine, faites-le réduire, assaisonnez une purée de tels légumes que vous jugerez à propos avec ce jus, dressez votre faisan sur un plat, et servez la purée autour.

571. Faisan en salmis (*Entrée*). Prenez les restes d'un faisan rôti, dépecez-les par morceaux à peu près égaux, parez-les et les mettez dans une casserole: pilez les débris dans un mortier, faites un roux, n.° 1420, et jetez-y ces débris pilés; ajoutez-y sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym et laurier, mouillez le tout avec du vin blanc, et le faites bouillir pendant demi-heure; passez ensuite cette sauce au tamis, sautez vos morceaux de faisan dedans jus-

qu'à ce qu'ils soient chauds, ajoutez-y un jus de citron, et servez.

572. Faisan a la macédoine (*Entrée*). Votre faisan étant plumé, vidé, piqué et troussé, mettez-le cuire, pendant deux heures, dans le ragoût prescrit au n.° 1609, en ayant attention d'y faire dominer les truffes, et servez sur ce ragoût.

573. Faisan en galantine (*Entremets*). Votre faisan étant plumé et vidé, fendez-le par le dos, et le désossez le mieux possible, remplissez-le ensuite avec une farce faite avec des filets de lièvre, de lapereau, de perdreau, de bécasse et de lard dans la proportion d'un tiers; hachez le tout très-menu, avec sel, poivre, muscade, girofle, thym et laurier, persil et ciboules hachés; placez-y en long des filets de lard, de bœuf à l'écarlate, de truffes, de pistaches, etc.; ficelez ensuite le faisan pour lui faire conserver sa première forme; enveloppez-le dans un linge neuf, mettez-le cuire dans une gelée, n.° 680, pendant trois heures au moins; laissez-l'y refroidir, déficelez-le, dressez-le sur un plat, en lui faisant prendre une couche de chapelure, ou bien glacez-le tout autour avec la gelée dans laquelle il aura cuit.

574. Faisandeau. On appelle ainsi le jeune faisan, lequel est le meilleur pour rôtir.

575. Farce au pain. Faites fondre et réduire, dans une casserole, de la crème de lait, émiettez de la mie de pain dedans, et

mêlez jusqu'à ce que le tout soit en bouillie; alors laissez-la sur un feu doux pour que l'humidité s'évapore, jusqu'à ce que le tout vienne en pâte; faites fondre un morceau de beurre lié, mettez votre pâte dedans, et opérez bien le mélange.

576. Cette farce peut aussi être faite avec du jus ou du consommé au lieu de crême.

577. Farce a petits patés. Prenez trois parties égales de veau, de culotte de bœuf et de graisse de rognon de bœuf, hachez bien le tout ensemble, avec sel, poivre, muscade, persil, ciboules, etc., et humectez un peu, de temps en temps, avec du jaune d'œuf délayé dans de l'eau, hachez bien jusqu'à consistance de pâte molle.

578. Farce aux fines herbes. Prenez quatre parties égales de veau, de chairs de volaille, de foies d'oies et de farce au pain, n.° 575; hachez le tout et le pilez à tour de bras dans un mortier, en humectant, de temps en temps, avec du jaune d'œuf délayé avec de l'eau, et lorsque la pâte sera sur le point d'être faite, ajoutez-y sel, poivre, muscade et fines herbes hachées; pilez encore pour opérer le mélange, et servez-vous, au besoin, de cette farce.

579. Farce pour les patés froids. Prenez des mêmes chairs que celles qui doivent entrer dans la composition de votre pâté, revenues et roidies dans le beurre, ainsi qu'il est dit au n.° 1074; hachez-les avec autant de lard, sel, poivre, muscade et

girofle, persil, ciboules, thym, laurier et quelques truffes : cette farce sert à remplir les vides qui se trouvent dans le pâté.

580. Fécule de pommes de terre (Manière de faire la). Remplissez d'eau un grand vase, mettez au-dessus une grosse râpe sur une planche, et râpez avec force de bonnes pommes de terre bien nettoyées et lavées; laissez reposer la fécule dans l'eau pendant vingt-quatre heures; au bout de ce temps ôtez l'eau, étendez la fécule sur des tables, au soleil, pour la faire sécher; après quoi maniez-la bien, et la tamisez au tamis fin.

581. Fécule de pommes de terre au lait (*Potage*). Elle se fait comme celle au gras, n.° 1219, à l'exception qu'on emploie du lait au lieu de bouillon, et qu'on y ajoute du sel ou du sucre, selon le goût.

582. Féves de marais a la bourgeoise (*Entremets*). Faites-les cuire dans une eau de sel, avec un bouquet de persil, thym, laurier, basilic et sarriette; retirez et égouttez-les lorsqu'elles fléchissent sous le doigt; si elles sont grosses, enlevez la peau de chacune; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec une pincée de farine, sautez-y vos féves, en y ajoutant sel, poivre, muscade, persil, ciboule et sarriette hachés; mouillez le tout avec un peu de bouillon, faites-le bouillir pendant dix minutes, et au mo-

ment de servir, liez la sauce avec des jaunes d'œufs.

583. Figues (*Dessert*). On les mange fraîches dans la saison, et sèches en hiver : fraîches, on les dispose en pyramide sur une assiette ; sèches, elles se servent tout simplement sur une assiette.

584. Filet de bœuf rôti. Parez-le bien, piquez-le ainsi qu'il est dit au n.° 1150, mettez-le ensuite mortifier dans un vase avec de bonne huile d'olive, des rouelles de citron, sel, poivre, muscade, girofle, oignons, persil, ciboules, thym et laurier; lorsqu'il sera bien mortifié, embrochez-le et le faites cuire de belle couleur ; servez dessous une sauce relevée à votre choix. Il est bon d'observer qu'il ne doit pas être trop cuit, parce qu'alors il perd de sa qualité.

585. Filet de bœuf aux légumes (*Entrée*). Préparez et faites rôtir votre filet comme il est dit ci-dessus, servez-vous du jus de la lèchefrite pour assaisonner vos légumes, dressez-les sur un plat et le filet par-dessus.

586. On peut servir le filet sur toutes espèces de légumes ; mais particulièrement sur les purées, sur la chicorée, l'oseille, etc.

587. Filet de bœuf aux tomates (*Entrée*). Préparez et faites-le cuire comme il est dit au n.° 584 ; préparez ensuite une sauce aux tomates, n.° 1475, avec le jus de la

lèchefrite, et servez votre filet sur cette sauce.

588. Filet de bœuf a la gelée (*Entremets*). Parez-le, lardez-le aux gros lardons épicés, et le faites mariner comme il est dit au n.° 584 ; ficelez-le, et le faites cuire pendant deux heures dans de la gelée de veau ou de volaille, n.° 680 ; lorsqu'il sera cuit, dressez-le sur un plat, laissez-le refroidir, passez la gelée au tamis, laissez-la ensuite se congeler, et garnissez-en votre filet tout autour et dessus.

589. Filet de bœuf aux champignons (*Entrée*). Préparez des rouelles de filet de bœuf, ainsi qu'il est dit au n.° 99, à l'exception qu'au lieu de les faire griller, vous les sautez dans une casserole avec du beurre ; un quart d'heure suffit pour leur cuisson : faites-les égoutter, dressez-les sur un plat et les masquez avec un ragoût de champignons ou de morilles, n.° 1335.

590. Filet de bœuf aux truffes (*Entrée*). Même préparation que pour celui aux champignons, n.° 589, à l'exception que le ragoût de champignons est remplacé par une sauce aux truffes, n.° 1509.

591. Filets de mouton rôtis. Parez et piquez vos filets ainsi qu'il est dit au n.° 1150 ; mettez-en quatre ou six ensemble, de manière que le côté piqué soit en dehors ; ficelez-les légèrement, passez la broche au milieu, en les assujettissant avec le sidesman ; au bout de trois quarts d'heure de

cuisson, déficelez-les pour les dresser, l'un à côté de l'autre, sur un plat, le côté piqué en-dessus.

592. FILETS DE MOUTON A LA BOURGEOISE (*Entrée*). Parez-les bien, piquez le dessus au fin lard, faites-les revenir dans un roux jusqu'à ce qu'ils commencent à roidir; alors mouillez-les avec du consommé, de manière que le côté piqué ne soit pas baigné; ajoutez-y sel, poivre, muscade et un petit bouquet d'aromates; mettez du feu dessous et dessus, et lorsqu'ils seront cuits, ce qui ne demande pas plus d'une demi-heure, dressez-les sur un plat, passez le fond à l'étamine, et le dégraissez, s'il y a lieu; faites-le réduire, ajoutez-y quelques cuillerées de jus ou de velouté, et servez cette sauce sous vos filets.

593. FILETS DE MOUTON A LA MACÉDOINE (*Entrée*). Préparez et faites-les cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus, dressez-les sur un plat et les masquez avee le ragoût prescrit au n.° 1609.

594. FILETS DE MOUTON AUX LÉGUMES (*Entrée*). Vos filets étant préparés et cuits comme il est dit au n.° 592, dressez-les sur tels légumes ou purées de légumes que vous jugerez à propos; passez le fond de la casserole où les filets ont cuit, faites-le réduire, si besoin est, et le versez sur vos légumes.

595. FILETS DE MOUTON EN BLANQUETTE (*Entrée*). Prenez des filets rôtis, ainsi qu'il est dit

au n.° 591, émincez-les et préparez ensuite votre blanquette comme celle de veau, n.° 119.

596. Filets d'agneau. Ils se préparent exactement comme les filets de mouton, n.° 591 et suivans.

597. Filets mignons de veau aux légumes (*Entrée*). Ils se préparent comme ceux de mouton, n.° 594, seulement ils demandent un peu plus de cuisson.

598. Filets mignons de cochon aux légumes (*Entrée*). Ils se préparent comme ceux de mouton, n.° 594, seulement ils demandent à être très-cuits.

599. Filets de sanglier rôtis. Parez-les, piquez-les au lard fin, faites-les mariner ensuite dans l'assaisonnement prescrit au n.° 912, pendant trois à quatre jours; faites-les rôtir, et servez dessous une sauce piquante, n.° 1474.

600. Filets de sanglier braisés (*Entrée*). Parez et piquez-les comme il est dit ci-dessus, faites-les cuire, pendant deux heures, dans un court bouillon, n.° 393, dressez-les sur un plat, et les masquez avec une sauce relevée à votre choix.

601. Filets de chevreuil rôtis. Ils se préparent exactement comme ceux de sanglier, n.° 599.

602. Filets de chevreuil braisés (*Entrée*). Ils se préparent comme ceux de sanglier, n.° 600.

603. Filets de lièvre piqués (*Entrée*). Parez et piquez-les au fin lard; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard, de carottes coupées en tranches, d'oignons, de persil, ciboules, thym, laurier, sel, poivre et muscade; arrangez vos filets dessus, le côté piqué en-dessus; baignez-les à moitié avec du consommé ou du bouillon, et les faites cuire en mettant du feu dessous et dessus : lorsqu'ils seront cuits, dressez-les sur tel ragoût que vous jugerez à propos, tels que ragoûts de truffes, de champignons, à la macédoine, etc.

604. Filets de lièvre marinés (*Entrée*). Parez et piquez-les au lard fin, mettez-les mariner, pendant quatre à six jours, dans le vinaigre, avec sel, poivre, muscade, girofle, oignons, persil, ciboules, thym et laurier; au bout de ce temps faites-les égoutter et les essuyez, sautez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, dressez-les sur un plat et les masquez avec une sauce piquante, n.° 1474.

605. Filets de levraut a la tartare (*Entrée*). Parez et piquez-les au fin lard; faites-les revenir et cuire à moitié dans une casserole avec du beurre, retirez-les pour les paner comme les côtelettes de mouton, n.° 378; faites-les griller, et servez dessous une sauce à la tartare, n.° 1486.

606. Filets de soles en salade. Voyez n.° 1169.

607. Filets de soles sautés aux fines herbes (*Entrée*). Ils se préparent comme le saumon, n.° 1524.

608. Flan (*Entremets*). Abaissez de la pâte à flans, n.° 1061, jusqu'à deux lignes d'épaisseur; coupez-en un rond, placez-le sur une tourtière, en relevant le bord; prenez un quart de litre de bon lait, faites-le bouillir avec 6 onces de sucre et six jaunes d'œufs bien délayés; tournez toujours le mélange, et lorsqu'il aura bouilli quelques minutes, passez-le à l'étamine, remplissez-en votre pâte, et la mettez au four : lorsque la pâte sera cuite, retirez votre flan, laissez-le refroidir, semez dessus du sucre pulvérisé, et le glacez avec la pelle rouge.

609. Flotte ou flotton. Poisson de mer, qui se prépare exactement comme le turbot, n.° 1650 et suivans.

610. Foie de bœuf sauté (*Entrée*). Même préparation que pour les rognons de cochon sautés, n.° 1405.

611. Foie de veau a la bourgeoise (*Entrée*). Parez un foie de veau, lardez-le avec des gros lardons épicés, faites-le revenir dans un roux jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur; alors mettez-y sel, poivre, muscade, un bouquet composé de persil, ciboules, thym et laurier, quelques petits oignons entiers et morceaux de carottes; mouillez le tout avec du bouillon et un

verre de vin blanc; faites cuire à petit feu, et servez le foie dans son assaisonnement.

612. Foie de veau sauté (*Entrée*). Voyez n.° 1528.

613. Foie de veau rôti. Parez et lardez-le aux gros lardons, embrochez-le et l'assujettissez sur la broche avec le sidesman; mettez dans la lèchefrite de l'huile fine, du sel et du poivre, arrosez votre foie avec cet assaisonnement : lorsqu'il sera cuit, servez-le sur une sauce piquante, dans laquelle vous aurez fait entrer le jus de la lèchefrite.

614. Foie de cochon en fromage (*Entremets*). Hachez du foie de cochon, le plus menu possible, avec autant de lard et de panne; mêlez-y sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, etc.; garnissez le fond d'une casserole profonde avec des bardes de lard; mettez votre hachis dessus, couvrez-le avec des bardes de lard, et le mettez au four pendant deux à trois heures : lorsqu'il est cuit et froid, renversez la casserole sur un plat, parez le fromage en l'entourant d'une couche mince de sain-doux, sur lequel vous faites des dessins avec des filets de carottes, de truffes, de jambon, de pistaches, etc., ou bien entourez-le de gelée.

615. Foie de cochon sauté (*Entrée*). Il se

préfare comme les rognons de cochon, n.° 1405.

616. Foies gras. On appelle ainsi les foies d'oies, de poulardes, de chapons, de dindons, etc.

617. Foies gras aux truffes (*Entrée*). Nettoyez-les, mettez-les dégorger dans l'eau fraîche pendant quelques heures, et blanchir ensuite dans l'eau bouillante pendant cinq minutes, après quoi vous les remettez dans l'eau fraîche : au moment de les employer, faites-les égoutter et les lardez avec des petits lardons épicés; mettez-les ensuite cuire dans un ragoût de truffès, n.° 1337, et servez lorsqu'ils seront cuits.

618. Foies gras aux champignons (*Entrée*). Mêmes préparations que ci-dessus : il n'y a d'autre différence que la substitution d'un ragoût de champignons à celui de truffes.

619. Foies gras en fromage (*Entremets*) Ils se préparent comme le foie de cochon en fromage, n.° 614.

620. Foies gras en ragoût (*Entrée*). Ils se préparent d'abord comme il est dit au n.° 617, ensuite ils peuvent subir séparément la préparation indiquée au n.° 667.

621. Foies gras pour garnir des ragoûts. Avant de les employer, faites-les dégorger et blanchir comme il est dit au n.° 617.

622. Fond. On appelle ainsi le mouillement

dans lequel on a fait cuire des viandes, des légumes, du poisson, etc.

623. Fraise de veau au naturel (*Relevé de potage*). Nettoyez-la bien, faites-la blanchir pendant demi-heure dans l'eau bouillante, et la mettez ensuite tremper dans l'eau fraîche : lorsque vous voudrez l'employer, ficelez-la, et la faites cuire ainsi qu'il est dit au n.° 1608 pour la tête de veau, et servez-la de même.

624. Fraises (*Dessert*). Elles se servent en pyramide, sur une assiette, avec un sucrier rempli de sucre pulvérisé à côté.

625. Fraises a la crème (*Entremets*). Prenez des fraises des bois, bien mûres et bien épluchées, et de la crème de lait bien douce, et autant de sucre pulvérisé que vous le jugerez à propos ; mêlez bien le tout ensemble.

626. Framboises (*Dessert*). Elles se servent absolument comme les fraises, n.° 624.

627. Frangipane. Délayez dans une casserole 4 onces de farine avec six œufs, un demi-litre de lait, une pincée de sel et 2 onces de beurre; mettez le tout sur un feu doux, en tournant toujours, pour éviter que la frangipane n'attache au fond de la casserole; laissez bouillir pendant huit à dix minutes, retirez-la et la videz dans un vase : ajoutez-y alors la quantité de sucre pulvérisé que vous jugerez à propos, quelques amandes pilées, et un peu d'eau de

fleurs d'orange; mêlez le tout, et le laissez refroidir.

628. Fressure. On appelle ainsi le mou, le foie, la rate et le cœur d'un veau, d'un mouton, d'un agneau, etc.

629. Fressure de veau a la bourgeoise (*Entrée*). Coupez le mou et la rate en dé, le foie et le cœur en petites tranches minces; faites un roux, et faites revenir le tout dedans : lorsque tous les morceaux seront roidis, mouillez avec du consommé ou du bouillon; ajoutez-y sel, poivre, muscade, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier, quelques champignons et truffes émincés; faites mijoter le tout pendant trois heures, dégraissez votre sauce, mêlez-y quelques cuillerées de velouté ou d'espagnole, et servez.

630. Fressure de veau sautée (*Entrée*). Voyez n.° 1529.

631. Fressure de mouton. Elle se prépare comme celle de veau, n.° 629 et suivant.

632. Fressure d'agneau. Même préparation que pour celle de veau, n.° 629 et suivant.

633. Fressure de cochon. Elle se prépare comme celle de veau, n.° 629 et suivant.

634. Fricandeau (*Entrée*). Prenez un morceau de veau, lardez-le de gros lardons, et piquez un côté au fin lard; faites un roux, passez-y votre morceau de veau avec sel, poivre, muscade, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier, oignons et ca-

rottes coupés en tranches; mouillez le tout avec de l'eau ou du bouillon; faites-le cuire à petit feu : lorsqu'il sera cuit, dressez-le sur de l'oseille ou des épinards, passez le fond à l'étamine, faites-le réduire, et le versez sur le fricandeau.

635. Fricassée de poulets. Voyez n.° 1276.

636. Fricassée de thon. Voyez n.° 1618.

637. Fricassée d'esturgeon. Voyez n.° 562.

638. Friture. On emploie communément de l'huile fine, du beurre fondu, du saindoux ou des graisses extraites des viandes et des diverses préparations de cuisine, et qu'on ne peut utiliser autrement. On doit avoir une grande attention au degré de chaleur de la friture, pour que les choses à frire prennent une belle couleur blonde: on reconnaît ce degré, en y trempant le bout d'une chose à frire ; il doit devenir de belle couleur et presque cassant sur-le-champ. Il faut encore observer que les choses à frire doivent être entièrement noyées dans la friture; autrement on est obligé de les retourner, ce qui est cause qu'elles n'ont jamais une belle apparence.

639. Fromage de foie de cochon (*Entremets*). Voyez le n.° 614.

640. Fromage de cochon (*Entremets*). Enlevez les chairs d'une tête de cochon, ainsi que la langue et les oreilles; coupez-les par morceaux longs et minces; mettez-les mariner, dans un vase fermant hermétique-

ment, pendant huit à dix jours, avec une eau de sel, poivre en grain, muscade, girofle, oignons coupés en deux, et un peu de salpêtre pulvérisé; au bout de ce temps faites égoutter tous vos morceaux, et les mettez cuire, pendant quatre à cinq heures, dans un court bouillon, n.° 393, prenez ensuite une casserole profonde, garnissez le fond d'un seul morceau de couenne de lard cuite, et le tour autant que possible; remplissez le vide avec vos morceaux bien égouttés et bien chauds; pressez fortement le tout dans la casserole, et le laissez ainsi pendant vingt-quatre heures; renversez ensuite la casserole sur un plat, et garnissez le tour du fromage avec de la gelée.

641. Fromage de lièvre (*Entremets*). Désossez entièrement un vieux lièvre, hachez-en les chairs avec du lard, dans la proportion de la moitié et un quart de maigre de veau; ajoutez-y sel, poivre, muscade, girofle, persil, ciboules, oignons, thym et laurier : lorsqu'il sera bien haché, mettez-le cuire dans une casserole, sur un feu doux, pendant trois à quatre heures, en le mouillant un peu avec du consommé; laissez-le refroidir dans le moule, et le renversez sur un plat; garnissez-le de gelée tout autour.

642. Fromage de foies gras (*Entremets*). Voyez n.° 619.

643. Fromage blanc (Manière de faire le). Jetez

de la pressure, n.° 1282, dans du lait frais, pour le faire cailler; ôtez-en le petit-lait, mêlez bien le caillé; prenez ensuite des moules ou éclisses en osier, couvrez-les d'un linge beaucoup plus grand, remplissez chaque moule de caillé, pressez-le pour le faire égoutter; faites en sorte que le fromage soit toujours plus haut que le bord de l'éclisse : lorsqu'il aura égoutté pendant quelques heures, retournez-le sur un linge blanc, remettez-le dans le moule et le pressez de nouveau pendant dix à douze heures. Lorsqu'il sera parfaitement égoutté, saupoudrez-le de sel des deux côtés, et le pressez de nouveau pendant le même temps; parez-le en rognant les bords, mettez-le sécher sur de la paille neuve étendue, et le retournez tous les jours.

644. Fromage a la crème (*Entremets*). Prenez un fromage fraîchement fait, ainsi qu'il est dit ci-dessus; mettez-le dans une assiette, et le délayez avec de la crème fraîche et du sucre pulvérisé : servez-le à la cuiller.

645. Fromage a la glace (*Entremets*). Prenez un fromage blanc, bien frais, délayez-le avec de la crème fraîche, du sucre pulvérisé et un peu d'eau de fleurs d'orange; mettez le tout dans la sorbétière pour le faire glacer, comme il est dit au n.° 722; mettez-le ensuite dans un moule et le renversez sur un plat, en frottant le tour

et le dessous du moule avec un linge chaud, pour faire détacher le fromage.

646. Fromage (*Dessert*). Les plus estimés sont : le parmesan, le roquefort, le gruyère, le sassenage, le hollande, etc. Ils se servent sur une assiette en une grosse tranche coupée proprement.

647. Indépendamment de ces fromages, il y en a de particuliers au pays où l'on se trouve : ils se servent de même sur une assiette, entiers, lorsque la chose est possible, et grattés lorsqu'ils ont besoin de l'être. Ceux qui ont une forte odeur, sont ordinairement couverts avec une cloche en verre.

648. Fruits a l'eau-de-vie (*Dessert*). Prenez de beaux fruits presque mûrs, tels que pêches, abricots, prunes, poires, oranges, etc.; essuyez-les pour en ôter le duvet, piquez-les avec une longue aiguille, et les mettez dans l'eau presque bouillante, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous le doigt; mettez-les ensuite dans l'eau froide pendant deux heures, faites-les égoutter et les arrangez dans des bocaux, versez dessus de bonne eau-de-vie avec une quantité suffisante de sucre clarifié et cuit à la nappe, n.° 435 : bouchez hermétiquement vos bocaux.

649. Les cerises se préparent de même, à l'exception qu'on ne les passe point à l'eau bouillante. On doit laisser un petit bout de queue à chacune.

650. Fruits confits (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Abricots	7	Pêches	1079
Cédrats	233	Poires.	1162
Citrons	305	Prunes de Reine-Claude	1286
Noix	977	— de mirabelles. . . .	1289
Oranges.	1026		

G

651. Galantine. On appelle ainsi une pièce de viande ou de volaille farcie avec différens ingrédiens, qui se mange froide, et garnie de gelée formée par le jus des viandes.

652. Galantine de faisan. Voyez n.° 573.

653. Galantine de lapin. Voyez n.° 868.

654. Galantine de cochon de lait. Voyez n.° 317.

655. Galantine de marcassin. Voyez n.° 913.

656. Galantine de gigot de mouton. Voy. n.° 713.

657. Galantine de coq de bruyère. Voy. n.° 365.

658. Galantine de gelinotte. Voyez n.° 702.

659. Galantine de pintade. Voyez n.° 1149.

660. Galantine de dindon. Voyez n.° 476.

661. Galantine de chapon. Voyez n.° 275.

662. Galantine de poularde. Voyez n.° 1263.

663. Galantine de poule d'inde. Voyez n.° 476.

664. Galantine d'oie. Voyez n.° 1010.

665. Galette (*Entremets*). Espèce de gâteau plat, qui se fait avec de la pâte ferme ou feuilletée, selon le goût; on le met sur une plaque de fer beurrée, on le dore avec du jaune d'œuf, puis on le met au four : il peut être servi chaud ou froid, à volonté.

666. GARDONS FRITS (*Entremets*). Ils se préparent exactement comme les goujons, n.° 742.

667. GARNITURES DE RAGOÛT. Mettez dans une casserole des quenelles, crêtes de coqs, rognons de coqs, foies gras, ris de veau ou d'agneau, écrevisses, culs d'artichauts, petits oignons, champignons, truffes, etc., préparés ainsi qu'il est dit à chacun de ces articles ; baignez le tout avec de l'espagnole, du jus ou du velouté ; faites-le bouillir pendant au moins une heure et demie, et garnissez-en vos ragoûts.

668. Ces garnitures peuvent aussi servir à remplir de petits vol au vent ; mais dans ce cas le tout devra être coupé en très-petits dés.

669. GARNITURES DES PLATS D'ENTRÉE ET D'ENTREMETS. Voyez n.° 422.

670. GARNITURES DE SALADES. On y emploie communément du cerfeuil, de l'estragon, de la pimprenelle, de la ciboule, du cresson alénois, des câpres, des graines de capucine, des cornichons confits hachés, des rouelles minces de betteraves cuites au four, des fleurs de capucines, de bourrache, de pieds-d'alouettes, etc.; des rouelles de pommes de terre cuites, des œufs durs coupés en quatre, des filets d'anchois, etc., etc.

671. GATEAU DE RIZ (*Entremets*). Faites crever une livre de riz avec la quantité de lait nécessaire pour qu'il soit très-épais, ajou-

tez-y du sucre à volonté; les zestes de deux citrons, et six à huit œufs blancs et jaunes; mêlez bien le tout ensemble, et le retirez du feu : prenez une casserole profonde, beurrez-la autour et au fond, et la saupoudrez de chapelure; remplissez le vide avec votre riz, faites cuire et finissez comme il est dit pour la charlotte de pommes, n.° 279.

672. Gateau de pommes de terre (*Entremets*). Faites cuire des pommes de terre à la vapeur, n.° 1180, pelez les et les écrasez bien; mêlez-y des jaunes d'œufs, du sucre pulvérisé, de la cannelle et le zeste d'un citron bien haché; formez du tout une pâte et préparez votre gâteau comme celui de riz ci-dessus.

673. Gateau d'amandes (*Entremets*). Émondez et pilez une livre d'amandes douces, comme il est dit au n.° 930; mêlez-y assez de blanc d'œuf pour que la pâte soit molle, ajoutez-y deux pincées d'écorce de citron pulvérisée, autant de fleur d'orange sèche, et également pulvérisée; 12 onces de sucre et 4 onces de farine de riz : mêlez bien le tout ensemble, et finissez le gâteau comme celui de riz, n.° 671.

674. Gateau de semoule (*Entremets*). Il se prépare exactement comme celui de riz, n.° 671, seulement il faut avoir l'attention de mettre la semoule dans le lait bouillant, et de mêler toujours, autrement elle s'agglomérerait, et si elle était

mise d'abord dans le lait froid, elle se délayerait.

675. Gateau de nouilles (*Entremêts*). Faites cuire vos nouilles, ainsi qu'il est dit au n.° 984, assaisonnez-les d'un morceau de beurre, de sucre et d'écorce de citron pulvérisés, d'une cuillerée de crème de lait, délayée avec trois à quatre jaunes d'œufs : lorsque le tout est bien mêlé, finissez votre gâteau comme celui de riz, n.° 671.

676. Gateau de vermicelle (*Entremets*). Il se prépare exactement comme celui de semoule, n.° 674.

677. Gaufres communes (*Entremets*). Mettez dans un vase une livre de farine, quatre jaunes d'œufs, 4 onces de crème bien fraîche, un peu de fleur d'orange, et 12 onces de sucre pulvérisé; délayez et battez bien le tout ensemble. Il faut que votre pâte n'ait de consistance que celle d'une bouillie très-claire; si elle était trop épaisse, ajoutez-y de la crème; mettez le gaufrier sur du charbon allumé, après l'avoir graissé en dedans avec du bon beurre frais fondu; lorsqu'il sera chaud, mettez sur le milieu du dessous une cuillerée de pâte, fermez le moule et le mettez sur le feu des deux côtés, alternativement; ouvrez de temps en temps le moule pour voir si la gaufre a pris une belle couleur : alors enlevez-la du moule.

678. Gaufres aux amandes (*Entremets*). Émon-

dez 8 onces d'amandes, comme il est dit au n.° 930, coupez-les par filets minces et longs, et les faites sécher; délayez-les ensuite avec 2 onces de farine, un peu d'eau de fleur d'orange, 8 onces de sucre pulvérisé, et six blancs d'œufs : lorsque le mélange sera parfait, mettez-le sur des plaques de fer bien unies et huilées; rendez-le le plus mince possible, et mettez ces plaques au four : aussitôt que la pâte sera un peu durcie, retirez les plaques, coupez la pâte par morceaux d'environ trois pouces carrés, courbez chacun de ces morceaux sur un rouleau, et les remettez, ainsi courbés, au four, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur.

679. Gaufres fourrées (*Entremets*). Mettez dans un vase une livre de farine, 2 onces de levure de bière, huit jaunes d'œufs, un peu d'eau de fleur d'orange, 8 onces de sucre pulvérisé, et 8 onces de beurre fondu ; maniez bien le tout ensemble avec l'eau chaude nécessaire pour faire une pâte un peu molle; enveloppez cette pâte, mettez-la dans un lieu chaud pendant quatre heures ; au bout de ce temps, mettez le gaufrier sur le charbon, prenez des petits morceaux de pâte, roulez-les en longueur, en ayant l'attention qu'ils soient assez gros pour former une gaufre un peu épaisse; mettez-les sur le milieu du dessous du gaufrier, fermez-le et le pressez autant qu'il est nécessaire pour que la pâte s'étende partout. Lorsque la gaufre

sera cuite, faites en sorte de la séparer en deux parties, avec une lame de couteau large et mince, sans endommager le dessus ni le dessous ; étendez sur l'une des parties une petite couche de beurre et de cassonade, mêlés par égale portion, et refermez la gauffre, en remettant l'autre partie dessus.

680. Gelée de volaille. Mettez dans une casserole deux pieds et un jarret de veau, une bonne poule coupée par morceaux, du sel, du poivre, de la muscade, un bouquet de persil et de poireaux, une feuille de laurier, quelques oignons piqués de clous de girofle; baignez le tout avec de l'eau, faites-le bouillir en consommé, dégraissez-le et le passez au tamis de soie : ce bouillon se congélera en refroidissant.

681. Gelée de viandes. Elle se fait absolument comme celle de volaille ci-dessus, seulement la poule est remplacée par l'équivalent en maigre de veau.

682. Gelée de poisson. Étendez un morceau de beurre au fond d'une casserole, mettez par-dessus des aromates, des morceaux de carottes et d'oignons, avec sel, poivre, muscade, etc.; mettez une troisième couche de tronçons de poisson, mouillez légèrement le tout avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait cuire du poisson ; faites bouillir, sur un feu doux, jusqu'à entière réduction du mouillement; alors mouillez de nouveau avec de l'eau de

poisson, faites bouillir quelques minutes, et passez le mouillement au tamis de soie; faites-le réduire dans une nouvelle casserole, dégraissez votre jus, si cela est nécessaire, et le laissez refroidir pour qu'il se congèle.

683. Gelée de citron (*Entremets*). Prenez un demi-litre de jus de citron, mettez-le dans une casserole avec 12 onces de sucre clarifié, faites chauffer un peu, en mêlant bien, et passez le tout au tamis fin : lorsque ce jus sera tiède, mêlez-le avec un verre d'eau de rivière, dans laquelle vous aurez fait dissoudre d'avance une once et demie de colle de poisson; passez de nouveau le tout au tamis de soie, et le versez dans des petits pots ou dans des petits verres que vous tenez dans un lieu frais pour qu'ils se congèlent.

684. Gelée de rhum (*Entremets*). Même préparation que pour celle ci-dessus : le jus de citron sera remplacé par une même quantité de rhum.

685. Gelée de noyau (*Entremets*). Même préparation que pour celle de rhum, n.° 684; avec cette différence que, la liqueur de noyau étant déjà sucrée, il faudra moitié moins de sucre.

686. Gelée de marasquin (*Entremets*). Elle se prépare exactement comme celle de noyau, n.° 685.

687. Gelée d'orange (*Entremets*). Même pré-

paration exactement que pour celle de citron, n.° 683.

688. Gelée de vins de liqueurs (*Entremets*). Elle se prépare comme celle de rhum, n.° 684.

689. Gelée d'amandes (*Entremets*). Elle se prépare comme celle de citron, n.° 683, à l'exception que le jus de citron est remplacé par un tiers d'eau et deux tiers de sirop d'orgeat, que l'on fait chauffer jusqu'à ce qu'ils soient tièdes, pour bien opérer le mélange avec la dissolution de colle de poisson. Il ne faut point de sucre dans cette gelée, le sirop d'orgeat étant suffisamment sucré.

690. Gelée de groseilles (*Entremets*). Elle se prépare exactement comme celle ci-dessus; mais avec du sirop de groseilles.

691. Gelée de fleur d'orange (*Entremets*). Même préparation que pour celle d'amandes, n.° 689; mais avec du sirop de fleur d'orange.

692. Gelée de fraises (*Entremets*). Prenez un demi-litre de jus de fraises, extrait ainsi qu'il est dit au n.° 485, et préparez votre gelée comme celle de citron, n.° 683. Il ne faudra que 6 onces de sucre.

693. Gelée de café (*Entremets*). Prenez de la liqueur de Moka et préparez votre gelée comme celle de noyau, n.° 685.

694. Gelée de pommes (*Entremets*). Pilez des pommes de rainette et extrayez-en le jus comme il est dit pour celui de fraises,

n.° 485 ; mêlez-y quelques gouttes d'essence de citron, et préparez votre gelée comme celle de citron, n.° 683.

695. Gelée d'épine-vinette (*Entremets*). Extrayez le jus de l'épine-vinette comme celui de fraises, n.° 485, et préparez votre gelée comme celle de citron, n.° 683.

696. Gelée de framboises (*Entremets*). Elle se prépare comme celle de fraises, n.° 692.

697. Gelée renversée (*Entremets*). Elle se prépare exactement comme les autres gelées, à l'exception qu'on y fait entrer une demi-once de colle de poisson de plus, et qu'elle se met dans un moule au lieu de petits pots : lorsqu'elle est congelée on renverse le moule sur un plat.

698. Gelinotte. Espèce de petite poule sauvage, qui habite les bois, et qui ressemble beaucoup à la perdrix ; elle est fort estimée pour son goût délicat : on reconnaît qu'elle est fraîche tuée, de la même manière que la perdrix, n.° 1092.

699. Gelinotte rôtie. Elle se prépare comme le coq de bruyère, n.° 360.

700. Gelinotte rôtie aux truffes. Elle se prépare comme le faisan, n.° 568.

701. Gelinotte aux choux (*Entrée*). Elle se prépare comme le faisan, n.° 569.

702. Gelinotte en galantine (*Entremets*). Même préparation que pour le faisan, n.° 573.

703. Gelinotte a la macédoine (*Entrée*). Elle se prépare comme le faisan, n.° 572.

704. Gelinotte en salmis (*Entrée*). Même préparation que pour le faisan, n.° 571.

705. Gelinotte a la purée (*Entrée*). Même préparation que pour le faisan, n.° 570.

706. Gibelotte de lapin (*Entrée*). Voyez n.° 867.

707. Gibier a poil. Sous ce titre générique on comprend le *sanglier*, le *chevreuil*, le *lapin* et le *lapereau*, le *lièvre* et le *lévraut*, *le daim* et le *cerf*. Voyez chacun de ces articles.

708. Gibier a plumes. Sous ce titre générique on comprend l'*outarde*, l'*oie* et le *canard sauvages*, le *halbran*, le *courlis*, le *faisan* et le *faisandeau*; la *sarcelle*, la *poule d'eau*, le *râle d'eau*, le *plongeon*, le *pilet*, la *macreuse*, le *rouge de rivière*, le *moileton*, la *bécasse*, la *bécassine*, la *perdrix*, le *perdreau*, la *caille* et le *cailleteau*; le *râle de genêt*, la *bartavelle*, le *coq de bruyère*, la *gelinotte*, les *ramiers*, les *alouettes*, les *grives*, les *ortolans*, les *rouges-gorges*, les *bec-figues*, les *pluviers*, les *vanneaux*, et en général tous les petits oiseaux. Voyez chacun de ces articles.

709. Gigot de mouton. Choisissez-le petit, le manche court et réunissant les qualités indiquées au n.° 966.

710. Gigot de mouton farci (*Entrée*). Enlevez la peau d'un gigot, sans la trouer, jusqu'au bout du manche; coupez alors l'os, ne laissant après la peau que le petit bout du manche; hachez les chairs du gigot,

avec 1 livre de lard et ½ livre de veau, sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym, laurier et une gousse d'ail; humectez le tout avec deux à trois jaunes d'œufs; mettez cette pâte dans la peau du gigot, rapprochez les extrémités de la peau, en les cousant avec du fil, piquez cette peau tout autour avec une grosse aiguille, et mettez le gigot dans une casserole, avec quelques oignons coupés en tranches, et un bouquet d'aromates; mouillez-le avec du consommé ou du bouillon; laissez-le mijoter pendant deux à trois heures, dressez-le sur un plat et mettez dessous son mouillement, après avoir ôté le bouquet.

711. Gigot de mouton braisé (*Entrée*). Lardez votre gigot avec des gros lardons épicés, faites-le cuire dans une braise grasse, n.° 158, avec des petits morceaux de veau et des parures de volailles : il faut cinq à six heures pour sa cuisson. Dressez-le sur un plat, avec les parures et les légumes autour; passez le fonds, faites-le réduire à consistance de sauce, et le versez sur votre gigot.

712. Gigot de mouton rôti. Il se prépare comme l'épaule de mouton rôtie, n.° 541; il demande plus de temps pour la cuisson. Quelques personnes le piquent avec des gousses d'ail.

713. Gigot de mouton en galantine (*Entremets*). Préparez-le comme il est dit au n.° 710,

à l'exception que vous laissez environ six lignes d'épaisseur de chair sur la peau, et que vous mettez dans le hachis des filets de truffes, de lard, de maigre de jambon, de carottes, de pistaches, etc. Faites-le cuire, pendant quatre à cinq heures, dans une gelée, n.° 681 : lorsqu'il sera cuit et refroidi, dressez-le sur un plat.

714. Gigot de mouton rôti a la provençale. Lardez-le avec des filets d'anchois et quelques gousses d'ail, laissez-le mortifier pendant quelques jours, faites-le cuire ensuite à la broche ; mettez dans la lèchefrite une bonne quantité de gousses d'ail cuites à l'eau, sel, poivre, muscade et quelques cuillerées de jus. Lorsque le gigot sera cuit, servez-le avec tout ce qui se trouvera dans la lèchefrite, dessous ou dans une saucière.

715. Gigot de mouton mariné rôti. Piquez au lard fin, tout autour, un gigot déjà mortifié ; mettez-le pendant trois à quatre jours dans une marinade composée de bon vinaigre rouge, sel, poivre, une poignée de graines de genièvre, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier, et quelques oignons coupés en tranches. Lorsqu'il sera mariné, égouttez-le et le faites cuire à la broche ; servez-le ensuite avec une sauce piquante, n.° 1474.

716. Gigot d'agneau. Il est susceptible de recevoir les mêmes préparations que celui de mouton, n.° 710 et suivans.

717. Glace de viandes. Voyez n.° 681.

718. Glace de volaille. Voyez n.° 680.

719. Glace de poisson. Voyez n.° 682.

720. Glacer signifie, en gastronomie, couvrir une pièce de viande avec de la gelée, ou bien lui faire prendre une belle couleur, après l'avoir barbouillée de jus, au moyen d'une pelle rouge qu'on en approche à la distance nécessaire : c'est aussi de cette manière que l'on glace les crèmes et les gâteaux, après les avoir saupoudrés de sucre pulvérisé.

721. Glaces (Manière de préparer les). Il faut 1.° un vase, appelé sorbétière, en étain, d'une ligne d'épaisseur, de forme ronde, fermant hermétiquement, et destiné à contenir les substances que l'on veut faire geler; 2.° un grand seau en bois, ayant un petit trou au bas pour laisser écouler l'eau à volonté, et dans lequel la sorbétière puisse être contenue entourée de glace de toutes parts.

722. Muni de ces deux vases, remplissez le seau de glace concassée, jettez-y du sel pulvérisé, à raison de 4 onces par livre de glace; remplissez la sorbétière de la substance que vous voulez faire geler, et la mettez au milieu du seau dans la glace; faites-la tourner le plus rapidement possible, et au bout de quelques minutes, ouvrez-la pour détacher, avec une spatule, ce qui se sera glacé le long de ses parois; refermez-la et recommencez cette

opération jusqu'à ce que le tout soit glacé en une espèce de neige ; alors remplissez-en des petits gobelets en argent ou en verre, donnez au dessus une forme pyramidale, et servez de suite.

723. Les moyens indiqués au n.° 888, pour colorer les liqueurs, servent aussi à colorer les glaces.

724. Glaces a l'amande (*Entremets*). Émondez 12 onces d'amandes douces et 4 onces d'amandes amères, ainsi qu'il est dit au n.° 930; pilez-les dans un mortier, en les humectant avec quelques gouttes d'eau: lorsqu'elles seront en pâte, mêlez-les avec un demi-litre de lait, exprimez ensuite ce lait, en pressant fortement le marc dans l'étamine; ajoutez-y 1 livre de sucre, un verre de crème et un peu d'eau de fleur d'orange; faites bouillir le tout pendant cinq minutes, laissez-le refroidir, et le faites glacer ainsi qu'il est dit au n.° 722.

725. Glaces a la vanille (*Entremets*). Coupez par petits morceaux 4 gros de vanille, pilez-la et la faites bouillir dans un demi-litre de lait, 1 livre de sucre et un verre de crème. Au bout d'un quart d'heure passez le tout à l'étamine, laissez-le refroidir, et le faites glacer ainsi qu'il est dit au n.° 722.

726. Glaces au safran (*Entremets*). Pilez 4 gros de safran avec 4 gros d'angélique confite; faites bouillir le tout dans un demi-

litre de lait avec une livre de sucre et un verre de crème; laissez refroidir, et faites glacer comme il est dit au n.° 722.

727. Glaces au girofle (*Entremets*). Même préparation que pour celles à la vanille, n.° 725 : les 4 gros de vanille sont remplacés par 4 gros de girofle.

728. Glaces a la cannelle (*Entremets*). Elles se préparent comme celles à la vanille, n.° 725 : les 4 gros de vanille sont remplacés par 4 gros de cannelle en poudre.

729. Glaces au chocolat (*Entremets*). Râpez 1/2 livre de chocolat dans un vase, mettez-le sur le feu avec un litre de lait, 1/4 de litre de crème et 1/2 livre de sucre; faites bouillir le tout pendant dix minutes, en le remuant toujours; laissez-le ensuite refroidir, et le faites geler comme il est dit au n.° 722.

730. Glaces a la crème (*Entremets*). Mêlez ensemble un litre de lait, 1/4 de litre de crème, une livre de sucre, et un zeste de citron; faites bouillir pendant dix minutes, passez à l'étamine, laissez refroidir et faites geler comme il est dit au n.° 722.

731. Glaces au thé (*Entremets*). Mêlez ensemble un litre de lait, 1/4 de litre de crème, une livre de sucre, une once de sirop de violette, et 6 gros de thé vert; faites bouillir le tout pendant dix minutes, passez-le, laissez-le refroidir, et le faites geler comme il est expliqué au n.° 722.

732. Glaces au café (*Entremets*). Mêlez ensem-

ble un litre de lait, ¼ de litre de crème et une livre de sucre; faites bouillir le tout ensemble pendant dix minutes, et le versez tout bouillant sur ½ livre de café en grain nouvellement brûlé; couvrez le tout hermétiquement, et le laissez refroidir, pour le passer ensuite et le faire geler comme il est dit au n.° 722.

733. Glaces aux groseilles (*Entremets*). Mêlez une livre de belles groseilles égrainées avec 4 onces de framboises épluchées; écrasez le tout, et passez le jus à l'étamine; ajoutez-y ¼ de litre d'eau et ½ livre de sucre : faites ensuite geler, comme il est expliqué au n.° 722.

734. Glaces aux framboises (*Entremets*). Elles se préparent comme celles ci-dessus. Les groseilles sont remplacées par une égale quantité de framboises, et les framboises par une égale quantité de groseilles.

735. Glaces aux fraises (*Entremets*). Elles se préparent comme celles aux groseilles, n.° 733. Les groseilles sont remplacées par une égale quantité de fraises, et les framboises par une égale quantité de groseilles.

736. Glaces a l'orange (*Entremets*). Exprimez le jus de 12 oranges, passez-le à l'étamine, mettez-y un verre d'eau et ½ livre de sucre, et faites geler comme il est dit au n.° 722.

737. Glaces au citron (*Entremets*). Elles se préparent exactement comme celles d'o-

range, n.° 736 ; il n'y a que la substitution du jus de citron à celui d'orange.

738. Glaces a la fleur d'orange (*Entremets*). Prenez 6 onces de fleur d'orange et ½ livre de sucre ; faites bouillir ¾ de litre d'eau, versez cette eau bouillante sur les fleurs et le sucre, fermez hermétiquement le vase, laissez infuser pendant six à huit heures, passez le tout à l'étamine, et le faites geler ainsi qu'il est expliqué au n.° 722.

739. Glaces a la rose (*Entremets*). Elles se préparent comme celles à la fleur d'orange, n.° 739. La fleur d'orange est remplacée par une égale quantité de feuilles de roses.

740. Les glaces à toute espèce de fleurs se préparent absolument de même et avec les mêmes quantités.

741. Godiveau (*Farce*). Prenez 2 livres de graisse de rognon de bœuf et une livre de rouelle de veau, ôtez les peaux et les nerfs, hachez le tout bien menu, et le pilez ensuite dans un mortier, humectez de temps en temps avec des jaunes d'œufs ; ajoutez-y sel, poivre, muscade, persil et ciboules : faites que votre pâte soit un peu ferme, et servez-vous-en pour tout ce que vous jugerez à propos.

742. Goujons frits (*Entremets*). Videz, lavez et faites égoutter vos goujons ; saupoudrez-les de farine, et les faites frire de

belle couleur : servez-les avec du persil frit dessus.

743. Goujons au gratin (*Entrée*). Videz et lavez-les bien, préparez-les ensuite comme les carlets au gratin, n.° 210.

744. Gras-double. C'est l'estomac du bœuf, du veau ou du mouton, dont il faut d'abord enlever les excrémens, et les laver à l'eau froide ; trempez-les ensuite dans l'eau bouillante, et les retirez promptement pour gratter avec un couteau tout ce qui est noir. Si quelque chose résiste, trempez de nouveau le morceau dans l'eau bouillante, et recommencez à gratter jusqu'à ce qu'il n'y reste plus rien; après quoi jetez le morceau dans l'eau fraîche.

745. Votre gras-double étant bien gratté, lavez-le à l'eau fraîche; examinez-le alors de plus près, et avec un couteau enlevez exactement tout ce qui serait resté noir, et surtout les bords, qu'il faut enlever tout-à-fait, autrement ils donneraient un mauvais goût à tout le reste; lavez-le de nouveau dans plusieurs eaux, et le laissez tremper au moins vingt-quatre heures, en ayant l'attention de changer l'eau trois à quatre fois.

746. Gras-double a la normande (*Entrée*). Votre gras-double étant nettoyé comme il est expliqué ci-dessus, faites-le égoutter, coupez-le par morceaux d'environ deux pouces carrés; mettez-le ensuite dans un pot de terre avec quelques morceaux de

pieds de veau, sel, poivre, muscade, girofle, oignons, un bouquet de poireaux, persil, ciboules, céleri, thym et laurier; arrosez le tout avec quelques cuillerées de bouillon; couvrez le pot bien hermétiquement avec son couvercle et de la pâte à l'entour; mettez-le mijoter dans un four chaud pendant douze heures: servez bien chaud.

747. Gras-double a la bourgeoise (*Entrée*). Nettoyez-le ainsi qu'il est dit au n.° 744 et suivant; coupez-le par morceaux d'environ trois pouces carrés; faites mariner ces morceaux avec du sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, pendant quelques heures; trempez ensuite chaque morceau dans du beurre tiède; saupoudrez-le de mie de pain et le mettez sur le gril: lorsqu'il sera cuit, dressez-le sur un plat, et versez dessus une sauce ravigote, n.° 1492.

748. Gras-double a la poulette (*Entrée*). Nettoyez-le ainsi qu'il est expliqué au n.° 744 et suivant; coupez-le par morceaux, mettez-le cuire dans une eau de sel pendant huit à dix heures, faites-le égoutter, et le sautez dans une casserole avec une sauce à la poulette, n.° 1506.

749. Gras-double a la sauce Robert (*Entrée*). Il se prépare exactement comme celui à la poulette. La sauce à la poulette est remplacée par une sauce Robert, n.° 1479.

750. Gratin (*Farce*). Prenez des tétines de

veau cuites dans le bouillon, des foies de volaille blanchis dans l'eau bouillante, et autant de rouelles de veau que de tétines et de foies; coupez le tout en dés, passez-le au beurre dans une casserole, avec sel, poivre, muscade, persil, ciboules, champignons et truffes hachés; mettez ensuite le tout dans un mortier, pilez-le à tour de bras, en l'humectant avec des jaunes d'œufs jusqu'à ce que la pâte soit bien faite, et servez-vous-en au besoin.

751. Grenouilles a la poulette (*Entrée*). On ne mange ordinairement que les cuisses écorchées. Faites-les cuire dans un court bouillon, n.° 393; faites-les égoutter, et les sautez dans une sauce à la poulette, n.° 1506.

752. Grenouilles frites (*Entremets*). Préparez vos cuisses de grenouilles comme les goujons, n.° 742.

753. Grenouilles en marinade (*Entremets*). Faites-les mariner pendant cinq à six heures, avec sel, poivre, muscade, persil, ciboules et un peu de vinaigre; trempez-les ensuite dans une pâte à frire, n.° 1057, et les faites frire de belle couleur.

754. Grenouilles au gratin (*Entrée*). Vos cuisses de grenouilles étant écorchées et bien lavées, faites-les dégorger dans l'eau chaude pendant deux heures, faites-les égoutter et séchez-les avec un linge, préparez-les ensuite comme les carlets au gratin, n.° 210.

755. Grives. Les meilleures sont les plus grasses, les plus fermes et les plus dodues. On reconnaît qu'elles sont fraîches, lorsqu'elles ont l'œil plein et lisse.

756. Grives rôties. Elles se préparent et se servent exactement comme les rouge-gorges, n.° 1416.

757. Grives en salmis (*Entrée*). Elles se préparent comme le faisan, n.° 571.

758. Grondins. Ce poisson se fait cuire dans un court bouillon, n.° 393, pendant douze à quinze minutes; ensuite on le masque avec telle sauce que l'on juge à propos.

759. Groseilles (*Dessert*). Elles se servent comme les cerises, n.° 242 : on place à côté un sucrier rempli de sucre pulvérisé.

760. Grosses féves. On appelle ainsi dans quelques départemens les féves de marais.

H

761. Hachis de bœuf a la normande (*Entrée*). Prenez 2 livres de culotte de bœuf, 1 ½ livre de lard et ½ livre de rouelle de veau, hachez le tout ensemble avec sel, poivre, muscade, girofle, une gousse d'ail, trois à quatre oignons, persil, ciboules, thym et laurier; mettez ce hachis au fond d'un vase creux, avec quelques cuillerées de bon consommé; couvrez-le hermétiquement et le mettez sous le four de campagne, avec feu dessous et dessus; laissez-le mijoter pendant cinq à six heures, et le dressez sur un plat, avec son jus dessous.

762. Hachis de bœuf bouilli (*Entrée*). Même préparation que pour le bœuf bouilli en miroton, n.° 131, à l'exception qu'au lieu de couper le bœuf par tranches, on le hache, en y mêlant de la graisse cuite de volaille ou de veau.

763. Hachis de gigot de mouton a la bougeoise (*Entrée*). Enlevez les chairs d'un reste de gigot rôti, hachez-les avec un peu de lard, de veau, quelques oignons, persil, ciboules, sel, poivre, muscade, etc.; faites un petit roux, jetez-y votre hachis, mouillez-le avec du consommé où du bouillon, faites bouillir jusqu'à ce que le hachis devienne épais, dressez-le sur un plat et garnissez ce plat avec des croûtons frits.

764. Hachis de viandes cuites en boulettes (*Entrée*). Prenez des restes de viandes et volailles rôties, hachez-les et les épicez ainsi qu'il est dit ci-dessus; formez-en des boulettes, trempez-les dans de l'œuf battu, saupoudrez-les de farine, et les faites frire de belle couleur; servez dessous une sauce à votre choix.

765. Hachis de chevreuil (*Entrée*). Prenez un reste de rôti de chevreuil, hachez-le avec sel, poivre, muscade, oignons, une gousse d'ail, persil et ciboules; mouillez-le avec du consommé, et le faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mouillement; sautez-le ensuite dans une sauce piquante, n.° 1474, et servez.

766. Hachis de perdreaux (*Entrée*). Prenez des

perdreaux rôtis, ôtez-en les chairs dégagées de peaux et de nerfs, et hachez ces chairs bien menu; pilez ensuite les débris dans un mortier, avec quelques morceaux de truffes, champignons et épices; mettez ces débris dans un roux léger, dans une casserole, mouillez-les avec autant de vin blanc que de consommé, laissez bouillir pendant demi-heure; après quoi passez ce jus au tamis sur votre hachis, faites-le bouillir avec, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épais, et, au moment de servir, exprimez dessus un jus de citron.

767. Hachis de céleri (*Entrée*). Voyez n.° 235.

768. Hachis de chicorée (*Entrée*). Voyez n.° 284.

769. Hachis de choux (*Entremets*). Voyez n.° 290.

770. Hachis de laitues. (*Entremets*). Voyez n.° 834.

771. Halbran. On appelle ainsi le jeune canard sauvage, lequel est le meilleur pour rôtir.

772. Halbran rôti. Il se prépare comme le canard, n.° 196.

773. Harengs frais grillés (*Entrée*). Videz, grattez et essuyez bien vos harengs, mettez-les sur le gril; lorsqu'ils seront grillés des deux côtés, dressez-les sur un plat, et versez dessus une sauce Robert, n.° 1479, ou toute autre à votre choix.

774. Harengs frais au gratin (*Entrée*). Ils se préparent comme les carlets, n.° 210.

775. HARENGS FRAIS A LA SAUCE BLANCHE (*Entrée*). Faites-les griller comme il est dit au n.° 773, et masquez-les avec une sauce blanche, n.° 1477.

776. HARENGS FRAIS FRITS (*Entremets*). Ils se préparent et se servent comme les truites, n.° 1648.

777. HARENGS SALÉS. Il faut les faire dessaler dans de l'eau pendant au moins vingt-quatre heures, après quoi ils sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que les harengs frais, n.° 773 et suivans.

778. HARENGS SALÉS EN SALADE. (*Hors-d'œuvre*). Même préparation que pour les anchois en salade, n.° 32.

779. HARENGS SAURES (*Hors-d'œuvre*). Otez la tête, fendez-les par le dos dans toute leur longueur, faites-les griller sur le gril, dressez-les sur une assiette, et les arrosez d'huile fine.

780. HARICOT DE MOUTON AUX NAVETS (*Entrée*). Prenez un carré de mouton, coupez-le par morceaux, passez ces morceaux dans une casserole avec du beurre roux; lorsqu'ils auront pris une belle couleur, retirez-les, laissant le beurre dans la casserole, et vous en servant pour faire un roux, dans lequel vous remettez les morceaux de mouton avec sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym et laurier en bouquet; mouillez le tout avec du bouillon, et le laissez mijoter sur un feu doux: lorsque le mouton sera aux deux tiers de

sa cuisson, ajoutez-y des morceaux de navets passés au beurre roux, environ autant que de mouton, et laissez cuire le tout ensemble; ôtez le bouquet, dégraissez si besoin est, et servez.

781. Haricot de mouton aux pommes de terre (*Entrée*). Il se prépare comme celui aux navets, à l'exception qu'on ne passe point les pommes de terre au beurre.

782. Haricots a la maître d'hôtel (*Entremets*). Faites-les cuire à l'eau de sel, égouttez-les dans une passoire, mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés; sautez-les pendant quelques minutes, et, au moment de servir, mêlez-y un peu de crème.

783. Haricots fricassés (*Entremets*). Faites-les cuire et égoutter, comme il est dit ci-dessus; ensuite faites roussir un morceau de beurre, jetez-y une bonne quantité d'oignons hachés, et lorsque ces oignons seront blonds, mêlez-y vos haricots; avec sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés; mouillez le tout avec du bouillon, faites bouillir pendant 15 à 20 minutes, et servez.

784. Haricots au jus (*Entremets*). Faites un roux dans une casserole, mouillez-le avec du jus, ou simplement du bon consommé, assaisonnez de sel, poivre et muscade, et sautez dans cette sauce des haricots cuits et égouttés comme il est dit au n.° 782.

785. Haricots a la gasconne (*Entremets*). Faites-les tremper pendant douze heures au moins dans de l'eau de rivière, faites-les égoutter, et les mettez dans une casserole avec sel, poivre, muscade, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier; une gousse d'ail, quelques cuillerées d'huile, et un morceau de petit-lard; mouillez le tout avec du bouillon, faites-le cuire à petit feu, et faites en sorte de n'être pas obligé d'ajouter du mouillement, ni de faire réduire: servez après avoir ôté le bouquet et le lard.

786. Haricots en salade. Faites-les cuire et égoutter ainsi qu'il est dit au n.° 782; lorsqu'ils seront froids, mettez-les dans un saladier, saupoudrez-les de persil, cerfeuil et ciboules hachés, et servez un huilier à côté.

787. Haricots nouveaux au beurre (*Entremets*). Faites-les cuire à l'eau avec un petit morceau de beurre, faites-les égoutter, et les sautez ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, liés avec des jaunes d'œufs, et au moment de servir, exprimez-y le jus d'un citron.

788. Haricots verts a la bourgeoise (*Entremets*). Vos haricots étant épluchés, cuits et égouttés, ainsi qu'il est dit au n.° 782, préparez-les ensuite comme les féves de marais, n.° 582.

789. Haricots verts au beurre (*Entremets*).

Épluchez-les en cassant les extrémités, et en arrachant le fil qui se trouve des deux côtés, et, s'ils sont longs, cassez-les en deux ; mettez-les cuire dans une eau de sel, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous le doigt; alors retirez-les, et les faites égoutter ; sautez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, et servez-les chauds.

790. Haricots verts en salade (*Entremets*). Épluchez, faites cuire et égoutter vos haricots, comme il est dit ci-dessus; mettez-les dans un saladier, avec des oignons coupés par rouelles minces, du persil et des ciboules hachés dessus, et servez un huilier à côté.

791. Haricots verts au beurre noir (*Entremets*). Vos haricots étant épluchés, cuits et égouttés, ainsi qu'il est dit au n.° 789, dressez-les sur le plat, et versez dessus une sauce au beurre noir, n.° 1480.

792. Haricots au jus (*Entremets*). Épluchez, faites cuire et égouttez vos haricots, comme il est dit au n.° 789, faites roussir dans une casserole un morceau de beurre avec quelques oignons coupés par rouelles, jusqu'à ce qu'ils soient devenus blonds; alors mettez-y une pincée de farine, mouillez le tout avec quelques cuillerées de jus ou de consommé ; ajoutez-y sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés ; faites réduire jusqu'à consistance

de sauce; sautez vos haricots dedans, et servez.

793. **Haricots verts confits.** Ils se préparent comme les cornichons, n.° 368 : on doit d'abord les éplucher, en cassant le bout de chaque extrémité, et en ôtant le fil qui règne de chaque côté dans toute la longueur.

794. **Haricots verts conservés pour l'hiver.** Voyez n.° 347.

795. **Hidromel commun** (*Boisson*). Mettez sur le feu, dans un grand vase en cuivre, dix litres d'eau de rivière, avec autant de livres de miel, faites bouillir le tout, en l'écumant, et le retirez lorsqu'il sera réduit d'environ un tiers; mêlez-y un litre de bon vin, et le mettez dans un baril dans lequel il y a eu de l'eau-de-vie, en observant qu'il doit être plus petit d'environ un quart que le contenant de la liqueur; mettez le surplus dans des bouteilles, et ne fermez le baril que légèrement, à cause de la fermentation : au bout de quelques jours, mettez dans le baril un petit sac en toile, contenant du girofle, du gingembre et de la cannelle, environ ½ gros de chaque espèce; tenez le baril dans un lieu chaud, ôtez au fur et à mesure l'écume qui en sortira par l'effet de la fermentation, remplissez le baril avec le quart de la liqueur mise dans des bouteilles. Cette opération peut durer deux mois, au bout desquels vous bouchez for-

tement le baril, et le mettez à la cave: six mois après vous pouvez mettre la liqueur en bouteilles.

796. Hidromel de primevère (*Boisson*). Mettez sur le feu, dans un grand vase de cuivre, dix litres d'eau de rivière, avec 6 livres de miel ; faites bouillir le tout pendant trois à quatre heures, en l'écumant; mettez dans un autre vase 5 à 6 livres de primevère, et versez dessus un quart ou un tiers de votre liqueur bouillante ; laissez infuser pendant douze à quinze heures : au bout de ce temps, mêlez-y le restant de la liqueur, ajoutez-y trois citrons coupés par rouelles, une poignée de fleurs d'églantiers et un verre de levure de bière; laissez fermenter le tout pendant huit jours, au bout desquels vous passez la liqueur au tamis; mettez-la ensuite à la cave, dans un tonneau bien bouché, et ne la mettez en bouteilles que quatre à cinq mois après.

797. Homard. Ce coquillage arrive toujours cuit dans les villes de l'intérieur ; on ne le trouve cru que sur les côtes où on le pêche, et dans ce cas on le fait cuire comme les écrevisses, n.° 497, seulement il faut plus de temps pour sa cuisson.

798. Homard en remoulade (*Hors d'œuvre*). Prenez un homard cuit comme il est dit ci-dessus, enlevez la coquille qui couvre le corps, et avec une cuiller, prenez tout ce qui se trouve dans l'intérieur du corps, écrasez-le dans une assiette, et le mêlez

avec une sauce remoulade, n.° 1386 : servez cette sauce dans une saucière.

799. **Homard en salade** (*Hors-d'œuvre*). Prenez un homard cuit comme il est dit précédemment, n.° 797, retirez les chairs de dedans la coquille, émincez-les, semez dessus des cornichons hachés, des filets d'anchois, du persil et quelques jaunes d'œufs durs hachés : servez avec un huilier à côté.

800. **Hors-d'œuvres.** On appelle ainsi les mets légers et appétissans qui se servent en même temps que le potage, et se mangent avant les entrées. Il n'y a point de règles fixes pour déterminer que tel ou tel mets appartient plutôt aux hors-d'œuvres qu'aux entrées ou aux entremêts ; nous allons seulement donner la nomenclature de ceux désignés comme hors-d'œuvres par une longue habitude, en observant que cette nomenclature peut encore être augmentée à volonté.

	n.os		n.os
Anchois en salade . .	32	Chapon en remoulade . .	278
— à l'huile	33	Concombres en salade . .	333
— aux rôties . . .	34	Côtelettes de mouton au naturel	380
Andouilles grillées . .	37	Crépinettes grillées . . .	415
Artichauts à la poivrade	52	Harengs salés en salade .	778
Beurre	94	— saures	779
Blancs de volaille en salade	118	Homard en remoulade .	798
Bœuf bouilli en persillade	134	Huîtres à l'écaille	809
Boudin grillé	146	Lapereau mariné	860
Cerneaux	245	Olives	1012
Cervelas	246	Oreilles de veau panées et grillées	1030
— aux truffes . . .	247	Petits vol-au-vent . . .	1692

801. Houblon. Les tiges de houblon, au printemps, sont susceptibles d'être préparées et servies comme les asperges, n.° 55 et suivans.

802. Huile de vénus (*Liqueur*). Un litre et demi d'eau-de-vie, 30 grains de coriandre, 1 gros de safran, les zestes de deux oranges amères, le zeste de deux citrons et 1 livre et demie de sucre; faites infuser le tout ensemble, avec un verre d'eau de rivière, pendant six à huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

803. Huile de cannelle (*Liqueur*). Un litre et demi d'eau-de-vie, 1 once de cannelle, 1 gros d'anis et 1 livre et demie de sucre; faites infuser le tout pendant huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

804. Huile de vanille (*Liqueur*). Un litre et demi d'eau-de-vie, 2 gros de vanille, deux clous de girofle, 1 livre et demie de sucre, un verre d'eau de rivière et 1 once de cochenille; faites infuser le tout ensemble pendant huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

805. Huile de girofle (*Liqueur*). Un litre et demi d'eau-de-vie, 1 once et demie de clous de girofle, 1 gros de cannelle ½ gros de safran, 1 once de raisins secs, 1 once de figues et 1 livre et demie de sucre; faites infuser le tout ensemble pendant huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

806. Huile d'anis (*Liqueur*). Un litre et demi d'eau-de-vie, ½ livre d'anis vert, 2 onces d'amandes douces écrasées, 1 livre et demie de sucre, demi-litre d'eau; faites infuser le tout pendant cinq jours, et le passez ensuite comme il est dit au n.° 889.

807. Huile de Jupiter (*Liqueur*). Un litre et demi d'eau-de-vie, ½ gros de cardamome, 1 gros et demi de mélisse, 1 gros et demi d'iris, 1 gros et demi de grains d'angélique, ¼ de gros de baume de Tolu et 1 livre et demie de sucre; faites infuser le tout pendant huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

808. Huile de roses (*Liqueur*). Un litre d'eau-de-vie, un demi-litre d'eau de rivière, une livre de feuilles de roses, une livre et demie de sucre et 12 grains de cochenille; faites infuser le tout pendant un mois, et le passez comme il est dit au n.° 889.

809. Huîtres a l'écaille (*Hors-d'œuvre*). Elles se servent ordinairement dans l'une de leurs coquilles, et ne doivent être ouvertes qu'au moment d'être mangées : on les sert avec du vin blanc et des citrons coupés en deux.

810. **Huîtres aux oignons** (*Entrée*). Enlevez des huîtres de dedans leur coquille, faites-les bouillir dans une eau de sel jusqu'à ce qu'elles deviennent dures ; alors elles seront cuites : faites les égoutter, faites roussir un morceau de beurre dans une casserole, jetez dedans une bonne quantité d'oignons coupés en rouelles, et lorsqu'ils auront pris une belle couleur blonde, jetez-y vos huîtres avec sel, poivre, muscade et une pincée de farine; mouillez le tout avec du bouillon, faites bouillir pendant dix minutes, et, au moment de servir, mêlez-y la quantité de moutarde que vous jugerez à propos.

811. **Huîtres aux fines herbes** (*Entrée*). Vos huîtres étant cuites et égouttées comme il est dit ci-dessus, faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, sautez vos huîtres dedans, avec sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, et quelques pincées de chapelure : au moment de servir, exprimez-y un jus de citron.

812. **Huîtres en ragoût** (*Entrée*). Enlevez vos huîtres de leurs coquilles, mettez-les dégorger dans l'eau chaude, faites-les égoutter et les passez au beurre roux avec une pincée de farine; ajoutez-y sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym et laurier, quelques petits oignons, champignons et rouelles de truffes, le tout aux trois quarts cuit dans le beurre; mouillez votre ragoût avec du consommé; laissez-

le mijoter pendant un quart d'heure, dégraissez, ôtez le bouquet et servez.

813. Hure de cochon (*Entremets*). Nettoyez une tête de cochon de tout point, désossez-la et la faites mariner, pendant dix à douze jours, dans un vase, avec des filets de porc frais, gras et maigre, sel, poivre, muscade, girofle, persil, ciboules, thym, laurier et basilic hachés. Au bout de ce temps remplissez la tête avec les filets de porc, en les plaçant en long; ficelez-la bien, et la mettez cuire, pendant dix à douze heures, dans une braise grasse, n.° 158; retirez-la ensuite, en la pressant un peu pour la faire égoutter; dressez-la sur le plat, laissez-la refroidir, et la garnissez tout autour avec de la gelée.

814. Hure de sanglier (*Entremets*). Elle se prépare exactement comme celle de cochon, numéro précédent.

Hydromel. Voyez Hidromel, n.os 795 et 796.

J

815. Jambon. On appelle ainsi les épaules et les cuisses du cochon. Pour les préparer, il faut les saler avec du sel ordinaire, dans lequel on mêle un huitième de salpêtre et des aromates; ils doivent baigner dans la saumure : à cet effet, après les avoir entassés dans le saloir, avec tout ce qui est détaillé ci-dessus, on verse dessus l'eau nécessaire. Au bout de trois semaines on les retire de la saumure et on les pend dans un lieu sec ou dans la cheminée.

816. **Jambon au naturel** (*Entremets*). Faites-le dessaler dans l'eau pendant deux à trois jours; parez-le et enlevez tout ce qui paraîtrait rance; faites-le cuire dans de l'eau, avec des aromates et des légumes, jusqu'à ce que vous puissiez enfoncer facilement une lame de couteau dans les chairs: alors retirez-le et le laissez refroidir, parez-le de nouveau, enlevez, sans la briser, la couenne de dessus le côté gras, et saupoudrez ce côté avec de la chapelure et du persil haché bien menu.

817. **Jambons de sanglier.** Ils se préparent exactement comme ceux de cochon, n.° 815 et suivant.

818. **Jardinière** (*Entrée*). Faites blanchir à l'eau bouillante un choux coupé par tranches, faitez-le égoutter, mettez-le dans une casserole avec sel, poivre, muscade, un morceau de lard, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier, carottes et navets coupés par morceaux; mouillez le tout avec du bouillon, et le faites cuire aux trois quarts; prenez ensuite une autre casserole, garnissez le tour et le fond symétriquement avec des morceaux de carottes et de navets aux trois quarts cuits; remplissez le vide avec vos choux et le lard au milieu, et faites achever de cuire: alors renversez doucement la casserole sur un plat, et servez.

819. Les perdrix, faisans, gelinottes, etc., aux choux, peuvent être servis de la même manière.

820. Jus gras (*Sauce*). Prenez un morceau de culotte de bœuf, un jarret de veau, quelques carottes, oignons piqués de clous de girofle, un bouquet de poireaux, persil, ciboules, thym, laurier et céleri; mettez le tout dans une casserole, baigné à demi avec du bouillon, et le mettez sur un bon feu : lorsque le mouillement sera tout-à-fait réduit, mettez la casserole sur un feu plus doux, pour que la viande jette son jus, et qu'il s'attache au fond sans brûler. Aussitôt que ce jus a pris une couleur brune, retirez-le du feu, et le laissez reposer pendant dix minutes, après quoi versez-y du bouillon de manière que le tout soit baigné; laissez bouillir doucement pendant quatre à cinq heures, passez ce jus au tamis, et le faites réduire encore s'il n'est pas assez fort.

821. Jus maigre (*Sauce*). Mettez au fond d'une casserole une couche de beurre, et par-dessus une couche de morceaux d'oignons, carottes, navets, céleri, panais, etc.; faites cuire sur un feu doux, jusqu'à ce que le fond de votre casserole commence à brunir; mouillez alors le tout avec du bouillon maigre, en y ajoutant un bouquet de persil, thym, laurier, ciboules, poireaux, quelques clous de girofle, champignons, sel et poivre; faites bouillir pendant une heure au moins, passez le mouillement au tamis, et le faites réduire encore, si besoin est.

822. Jus de groseilles conservé pour l'hiver. Remplissez des bouteilles de jus de groseilles, et finissez comme il est dit au n.° 349.

823. Jus de framboises conservé pour l'hiver. Même préparation que pour celui de groseilles, numéro précédent.

L

824. Lait d'amandes. Prenez 8 onces d'amandes douces et ½ once d'amandes amères, émondez-les comme il est dit au n.° 930, pilez-les ensuite dans un mortier, en les humectant avec du lait, et exprimez-en le jus à la presse.

825. Lait de vache. Aussitôt qu'il est sorti de la mamelle, il faut le passer au tamis de crin, et le mettre dans des vases bien propres. Si on veut le conserver pour en retirer la crème, il faut mettre les vases sur des planches dans la laiterie, sans les couvrir. Voyez, pour la crème, ce qui est prescrit au n.° 405.

826. Laitances de carpes en ragoût (*Entrée*). Voyez n.° 1332.

827. Laitances de carpes en marinade (*Entremets*). Nettoyez-les bien et les mettez dégorger pendant quelques heures dans de l'eau chaude, faites-les égoutter, et les mettez cuire dans du vin blanc, avec sel, poivre, muscade et aromates; lorsqu'elles seront cuites et froides, parez-les, trempez-

les dans une pâte à frire, n.° 1057, et les faites frire de belle couleur : servez avec du persil frit.

828. Laitances de carpes au gratin (*Entrée*). Faites-les cuire comme il est dit au numéro précédent ; lorsqu'elles seront froides, disposez-les sur un plat, comme les carlets au gratin, n.° 210, et finissez de même.

829. Laitances de carpes a la poulette (*Entrée*). Préparez-les et les faites cuire comme il est dit au n.° 827 ; parez-les et les sautez dans une sauce à la poulette, n.° 1506.

830. Laitances de carpes au beurre noir (*Entrée*). Préparez-les et les faites cuire comme il est dit au n.° 827 ; dressez-les sur un plat, et versez dessus une sauce au beurre noir, n.° 1480.

831. Laitances de carpes a la sauce piquante (*Entrée*). Vos laitances étant nettoyées et cuites comme il est dit au n.° 827, dressez-les sur le plat, et les masquez avec une sauce piquante, n.° 1474.

832. Laitances de maquereaux. Elles se préparent comme celles de carpes, n.° 826 et suivans.

833. Laiterie. Ses qualités essèntielles sont, d'être sèche, fraîche, à l'abri des rayons du soleil, que l'air y circule librement, et què son plafond et ses parois soient tenus dans le plus grand état de propreté.

834. Laitues en hachis (*Entremets*). Elles se préparent comme le céleri en hachis, n.° 235.

835. Laitues farcies (*Entrée*). Elles se préparent exactement comme le chou farci, n.° 298.

836. Laitues au consommé (*Entremets*). Prenez des cœurs de laitues, faites-les blanchir dans une eau de sel pendant un quart d'heure, faites-les égoutter en les pressant un peu; arrangez-les dans une casserole, avec sel, poivre, muscade et un bouquet d'aromates : mouillez-les avec du consommé, et les faites bouillir jusqu'à ce que le mouillement ait acquis consistance de sauce. Au moment de les dresser sur le plat, mettez dans la sauce deux cuillerées de gelée de volaille, de coulis, de velouté ou d'espagnole, et versez cette sauce sur vos laitues.

837. Laitues en salade. Otez de vos laitues les feuilles gâtées, épluchez-les feuille par feuille, en ôtant la côte de chacune; coupez les cœurs en quatre, et les mettez au-dessus du saladier; garnissez ensuite le dessus de la salade avec des garnitures prescrites au n.° 670, et servez avec un huilier.

838. Lamproie. Ce poisson se prépare exactement comme l'anguille, n.° 41 et suivans.

839. Langouste. C'est un coquillage qui ne diffère du homard que par ses grosses pattes, qui sont plus petites que celles du homard. Elle se sert exactement de même.

840. Langue de bœuf aux cornichons. (*Entrée*).

Parez votre langue, faites-la blanchir pendant une demi-heure dans l'eau bouillante; laissez-la refroidir, et la lardez ensuite au gros lard : lorsqu'elle sera lardée, mettez-la cuire dans un court bouillon, n.° 393, mais réduit. Il faut au moins quatre heures pour la cuire, après quoi on enlève la peau qui se trouve dessus.

841. La langue étant cuite, bien nettoyée et parée, faites une sauce piquante, n.° 1474, jetez dedans une poignée de cornichons hachés bien menu, coupez votre langue en deux parties dans la longueur, dressez-la sur un plat, et la masquez avec votre sauce.

842. Langue de bœuf braisée (*Entrée*). Préparez votre langue ainsi qu'il est dit au n.° 840; faites-la cuire dans une braise grasse, n.° 158, non passée : lorsqu'elle aura mijoté pendant cinq à six heures, retirez-la pour la parer et la dresser sur un plat; mettez autour les morceaux de carottes, passez votre braise à l'étamine, faites-la réduire, si cela est nécessaire, ajoutez-y quelques cuillerées de velouté ou d'espagnole, et versez cette sauce sur la langue.

843. Langue de bœuf a l'italienne (*Entremets*). Faites cuire une langue dans une braise grasse, n.° 158, coupez-la ensuite par rouelles minces, et râpez dessus du fromage parmesan; prenez un plat un peu creux, garnissez le fond avec une

couche de fromage râpé; mettez dessus une couche de rouelles de langue, et ainsi de suite, alternativement, jusqu'à la couche supérieure, qui doit être de fromage râpé : arrosez chaque couche avec quelques gouttes de la braise dans laquelle a cuit la langue (la couche supérieure seulement est arrosée avec du beurre fondu); mettez ensuite le plat au four, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur, et servez.

844. Langue de bœuf au gratin (*Entrée*). Préparez et faites cuire votre langue ainsi qu'il est dit au n.° 840; garnissez le fond d'un plat avec du godiveau; mettez dessus votre langue coupée en deux parties dans la longueur; mettez le plat sur la cendre rouge et par-dessus un four de campagne avec du feu dessus. Lorsque le godiveau sera cuit, versez sur votre langue une sauce liée, à votre choix, et servez chaud.

845. Langue de bœuf a la bourgeoise (*Entrée*). Préparez et faites cuire votre langue ainsi qu'il est dit au n.° 840; coupez-la ensuite en deux parties dans sa longueur; faites une sauce à la française, n.° 1500; mettez-y votre langue pendant un quart d'heure, dressez-la sur un plat, et la masquez avec la sauce.

846. Langue de bœuf a la macédoine (*Entrée*). Préparez-la et la faites cuire ainsi qu'il est dit au n.° 840; dressez-la sur un plat, soit entière, soit coupée par le milieu

dans la longueur, et la masquez avec le ragoût prescrit au n.° 1609.

847. Langue de bœuf aux champignons (*Entrée*). Préparez et faites cuire votre langue comme il est dit au n.° 840; mettez-la ensuite dans une casserole avec un ragoût de champignons, n.° 1334; laissez le tout sur le feu pendant quelques minutes, et servez votre langue masquée par le ragoût de champignons.

848. Langue de bœuf a la gelée (*Entremets*). Même préparation que pour le filet de bœuf à la gelée, n.° 588.

849. Langue de bœuf en papillotes (*Entrée*). Préparez et faites cuire votre langue ainsi qu'il est dit au n.° 840; lorsqu'elle sera froide, coupez-la par tranches minces en longueur, parez ces tranches, saupoudrez-les de sel, poivre et muscade pulvérisés; trempez-les dans du beurre fondu, panez-les avec de la mie de pain et des fines herbes hachées; enveloppez-les chacune dans un morceau de papier huilé; faites-les griller sur le gril, ôtez le papier, dressez vos morceaux sur un plat et les masquez avec une sauce ravigote ou toute autre sauce relevée.

850. Langue de bœuf a la matelote (*Entrée*). Préparez et faites cuire une langue ainsi qu'il est dit au n.° 840. Coupez-la en deux parties dans la longueur, dressez-la sur un plat et la masquez avec une sauce à la matelote, n.° 1499.

851. Langue de bœuf fourrée (*Entremets*). Prenez des langues de bœuf, saupoudrez-les de sel, poivre, muscade et salpêtre pulvérisés; mettez-les dans un vase avec persil et ciboules hachés, thym, laurier et coriandre; pressez-les l'une à côté de l'autre, et fermez le vase hermétiquement; laissez-les ainsi pendant quinze jours : au bout de ce temps enveloppez chaque langue dans du papier, et la pendez à la cheminée pour la faire sécher. Lorsque vous voudrez vous en servir, lavez-les bien et les faites cuire, pendant quatre à cinq heures, dans une braise grasse, n.° 158; parez-les ensuite, en ôtant la peau, et les dressez sur un plat avec de la gelée autour.

852. Langue de veau. Elle est susceptible de recevoir les mêmes préparations que celle de bœuf, n.° 840 et suivans.

853. Langues de mouton. Elles sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que celle de bœuf, n.° 840 et suivans.

854. Langues d'agneau. Elles peuvent se préparer comme celle de bœuf, n.° 840 et suivans.

855. Langues de cochon fumées (*Entremets*). Échaudez-les pour enlever la peau de dessus; mettez-les ensuite mariner comme le jambon, n.° 815; mais seulement pendant huit jours, et les pendez ensuite à la cheminée. Lorsque vous voudrez les manger, préparez-les comme celle de bœuf, n.° 851.

856. Lapereau rôti. Votre lapereau étant dépouillé, vidé, nettoyé, piqué, troussé et embroché comme il est dit au n.° 1635, faites-le cuire pendant une heure seulement, et le servez avec le jus de la lèchefrite dessous.

857. Lapereau au blanc (*Entrée*). Dépouillez, videz et nettoyez-le; coupez-le ensuite par morceaux égaux: faites roidir ces morceaux dans du beurre chaud, saupoudrez-les ensuite avec de la farine; mêlez le tout, mouillez-le avec du bouillon et y ajoutez sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym et laurier, un petit morceau de lard, champignons, culs d'artichauds et truffes coupés en dé, quelques petits oignons entiers passés au beurre: faites bouillir le tout pendant deux heures, dégraissez-le, ôtez le bouquet, liez la sauce avec des jaunes d'œufs, ajoutez-y un jus de citron et servez.

858. Lapereau a la poulette (*Entrée*). Coupez-le par morceaux égaux, faites cuire ces morceaux dans un court bouillon, n.° 393; faites-les égoutter, et les sautez, pendant un quart d'heure, dans une sauce à la poulette, n.° 1506.

859. Lapereau en marinade (*Entremets*). Coupez-le par morceaux de moyenne grosseur, faites-le cuire dans du vin blanc, avec sel, poivre, muscade, un bouquet d'aromates, quelques oignons coupés en tranches, et des parures de viandes; faites

égoutter ensuite les morceaux, trempez-les dans une pâte à frire, n.° 1057, et faites frire de belle couleur : servez avec du persil frit dessus.

860. LAPEREAU MARINÉ (*Hors-d'œuvre*). Prenez des chairs de lapereaux, ôtez-en les peaux et les nerfs, coupez-les par morceaux, saupoudrez-les de sel, poivre et muscade pulvérisés ; enveloppez-les dans un linge propre, ficelez-les fortement, et les mettez cuire, pendant une heure, dans du vin blanc, avec des épices et des aromates ; entassez ensuite vos morceaux de lapin dans un pot, et les baignez avec de l'huile d'olive : servez-vous-en au besoin.

861. LAPEREAU AUX PETITS POIS (*Entrée*). Coupez un lapereau par morceaux à peu près égaux ; faites roussir un morceau de beurre dans une casserole, mettez-y vos morceaux de lapereau, et lorsqu'ils seront roidis, ajoutez-y de petits pois crus, sel, poivre, muscade, persil, ciboules, oignons blancs, etc. ; mouillez le tout avec du bouillon, laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il soit cuit ; alors ôtez le bouquet et servez.

862. LAPEREAU EN PAPILLOTES (*Entrée*). Coupez-le en quatre, et préparez chaque morceau ainsi qu'il est expliqué pour les côtelettes de veau, n.° 377.

863. LAPEREAU AUX FINES HERBES. (*Entrée*). Coupez-le par morceaux, sautez-le dans le beurre, dans une casserole, jusqu'à ce

qu'il soit cuit ; alors semez-y de fines herbes hachées, ainsi que quelques champignons également hachés, sel, poivre, muscade et quelques cuillerées de jus ou de velouté ; sautez le tout ensemble, ajoutez le jus d'un citron et servez.

864. Lapereau au gîte (*Entrée*). Dépouillez et videz un lapereau, farcissez-le avec une farce faite avec le foie, un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil, ciboules, champignons et truffes ; le tout haché et mêlé ensemble ; recousez la peau du ventre, troussez-le avec des brochettes de bois, de manière que les pattes de devant soient sous le nez, et celles de derrière sous le ventre ; faites-le cuire dans un court bouillon, n.° 393, passez le fond à l'étamine, faites-le réduire ; mêlez-y quelques cuillerées d'espagnole ou de velouté, et dressez le lapereau sur un plat avec la sauce dessous.

865. Lapin. Il y en a de deux espèces, le lapin domestique et le lapin sauvage ou de garenne : ils sont l'un et l'autre très-productifs à cause du grand nombre de portées que fait chaque femelle dans une année, et du grand nombre de petits pour chaque portée ; mais le lapin sauvage est plus petit et plus délicat que le lapin domestique. On peut cependant tirer un bon parti de ce dernier, en ne le nourrissant qu'avec des herbes odoriférantes, du son, de l'avoine, etc. Aussitôt que la femelle

devient en chaleur, ce qui arrive à peu près tous les mois, il faut lui donner un mâle, autrement elle tuerait ses petits.

866. Lapin en matelote (*Entrée*). Coupez du petit lard en gros dés, passez-le au beurre roux, retirez-le avec une écumoire; faites un roux avec le même beurre, passez-y votre lapin coupé par morceaux; ajoutez-y le petit lard, sel, poivre, muscade, un bouquet d'aromates, de petits oignons et champignons passés au beurre; mouillez le tout avec du vin rouge, faites-le mijoter jusqu'à l'entière cuisson, dégraissez le ragoût, si besoin est, ôtez le bouquet et servez.

867. Lapin en gibelote (*Entrée*). Même préparation que pour celui en matelote, numéro précédent, à l'exception qu'on n'emploie que du bouillon et un verre de vin blanc pour le mouillement.

868. Lapin en galantine (*Entremets*). Dépouillez, videz et nettoyez un lapin, désossez-le le mieux possible, et ôtez le plus de chairs que vous pourrez de l'intérieur du corps, des cuisses et des épaules; hachez-les avec d'autres chairs de lapin, et autant de lard, sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym, laurier, etc. Remplissez votre lapin de cette farce, en mettant de place en place des filets de jambon, de truffes, de lard, de carottes, de pistaches, etc. Recousez la peau du ventre, ficelez-le pour lui faire conserver sa forme

première ; faites-le cuire ensuite dans une gelée, n.° 680, pendant deux heures ; laissez-le refroidir dans son mouillement, et le dressez sur un plat avec de la gelée tout autour.

869. **Lard.** Il doit être ferme et avoir une légère nuance de rose : le jaune, soit dans le gras, soit dans le maigre, indique qu'il est rance.

870. Pour bien conserver le lard et le rendre bon, il faut semer dessus, du côté de la graisse et sur la tranche, du sel pulvérisé, le bien battre avec la paume de la main, et lorsque les pièces de lard sont ainsi garnies de sel, il faut les mettre l'une sur l'autre, deux par deux, et graisse contre graisse, sur une table, avec quelque chose dessus, pour le presser fortement, le laisser ainsi pendant deux mois dans un lieu sec et frais. Au bout de ce terme, séparez vos pièces de lard, et les pendez séparément à la cheminée ou dans un lieu sec et aéré. Lorsque vous l'employez, ayez l'attention de couper toujours au même morceau.

871. **Larder.** C'est garnir intérieurement de lardons, gros ou moyens, une pièce de viande quelconque : les lardons doivent être roulés dans le sel et le poivre pulvérisés, avant de les employer.

872. **Lardons.** On appelle ainsi les morceaux de lard longs et minces qui servent à piquer ou à larder les viandes, volailles, etc.

873. LAURIER. Arbuste, dont il y a plusieurs espèces : les feuilles de celui appelé *laurier-sauce*, s'emploient avantageusement dans les ragoûts.

874. LENTILLES. Elles sont susceptibles de recevoir exactement les mêmes préparations que les haricots, n.° 782 et suivans.

875. LEVRAUT. On le reconnaît à une petite grosseur, et quelquefois deux, qui se trouvent à la patte de devant, un peu au-dessus de la première jointure : le vieux lièvre n'en a point. On reconnaît qu'il est frais tué, de la même manière que le lièvre, n.° 878.

876. LEVRAUT RÔTI. Votre levraut étant dépouillé, vidé, nettoyé, piqué, troussé et embroché ainsi qu'il est dit au n.° 1635 et suivans, faites-le cuire pendant une heure ou une heure et demie au plus; écrasez le foie et le mettez dans la lèchefrite avec quelques échalotes hachées; mettez ensuite cette sauce dans une casserole, avec sel, poivre, muscade et cornichons hachés; mouillez avec un verre de vin blanc, faites bouillir pendant une demi-heure, et servez cette sauce dans une saucière à côté du levraut.

877. LIAISON (*Sauce*). Il y en a de deux espèces, savoir; avec de la farine de froment, ou bien avec des jaunes d'œufs. Dans le premier cas on mêle un peu de farine dans la sauce à lier, et on la laisse bouillir pendant quinze à vingt minutes,

afin qu'elle cuise : dans le second cas, on délaie des jaunes d'œufs avec un peu de sauce ou bien un peu de crème; on verse ensuite cette liaison dans la sauce, en tournant pour la mêler, et en observant qu'elle ne doit point bouillir.

878. Lièvre. Celui qui est frais tué a le corps roide ; en vieillissant il se ramollit.

879. Lièvre rôti (Derrière de). Voyez n.° 1635.

880. Lièvre en civet (*Entrée*). Voyez n.° 307.

881. Lièvre en fromage (*Entremets*). Voyez n.° 641.

882. Lièvre farci. (*Entrée*). Votre lièvre étant dépouillé et vidé ainsi qu'il est dit au n.° 1635 et suivans, piquez-le au lard fin sur toutes les parties charnues ; faites-le mariner pendant trois à quatre jours, ainsi qu'il est dit au n.° 604 ; faites une farce avec le foie, autant de lard, autant de godiveau et autant de mie de pain, le tout haché bien menu, avec sel, poivre, muscade, persil, ciboules, et humecté avec des jaunes d'œufs ; remplissez le lièvre de cette farce, recousez la peau du ventre, et le mettez cuire dans un court bouillon, n.° 393, pendant trois heures : lorsqu'il sera cuit, appropriez-le, dressez-le sur un plat, et versez dessus une sauce piquante liée.

883. Limandes. Elles se préparent exactement comme les carlets, n.° 209 et suivans.

884. Limonade (*Boisson*). Exprimez le jus de douze citrons et de quatre oranges, pas-

sez-le à l'étamine, et le mêlez avec un litre et demi d'eau et une livre de sucre.

885. Limonade au vin (*Boisson*). Mettez dans un vase une livre de sucre avec le jus et les zestes de deux citrons; versez dessus un tiers de litre d'eau bouillante, et deux bouteilles de bon vin. Lorsque le sucre sera fondu, passez le tout à la chausse, et le servez en bol comme le punch, avec cette différence, que la limonade doit être froide.

886. Liqueurs. Les liqueurs peuvent être faites par infusion; mais elles acquièrent un degré de finesse de plus par la distillation. Dans ce dernier cas, les recettes données dans le cours de cet ouvrage pour les liqueurs par infusion, restent les mêmes, à l'exception qu'on y ajoute environ un tiers d'eau, et qu'on n'y met le sucre, en sirop, que lorsqu'elles sont distillées.

887. Lorsque la liqueur est infusée, ou distillée et sucrée, il faut d'abord la colorer d'après la couleur des ingrédiens principaux qui entrent dans sa composition, et la filtrer ensuite.

888. Pour colorer les liqueurs, on prend communément de la cochenille pour le rouge et le rose, avec environ un quart d'alun; le tout pulvérisé et dissous dans un peu d'eau bouillante: du jus d'épinards pour le vert; une dissolution de safran pour le jaune; du caramel liquide pour le brun; et de la teinture de tournesol pour le violet. On ne doit employer ces dissolutions que

goutte à goutte, afin de donner à la liqueur la nuance de couleur que l'on désire qu'elle ait.

889. Il y a plusieurs manières de filtrer les liqueurs, savoir, à la chausse, et au papier gris. Dans le premier cas on fait une chausse avec un morceau de flanelle blanche ou de drap blanc ; on lui donne la forme d'un grand entonnoir, et on verse la liqueur dedans, laquelle n'en sort que goutte à goutte. Dans le second cas on met une grande feuille de papier gris dans un entonnoir, dont on lui fait prendre la forme, et on verse la liqueur dedans : lorsque la liqueur commence à ne plus passer que très-lentement, il faut changer le papier.

890. Pour les liqueurs par infusion, l'eau-de-vie blanche et le sucre candi sont les meilleurs ; pour celles distillées cela est indifférent.

891. LIQUEURS (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Andaye	35	Curaçao	444
Angélique	38	Eau d'anis	491
Anisette	47	— d'or	489
Bergamotte	88	— d'argent	490
Citronelle	304	— de violette	492
Crème royale	398	— des Carmes	493
— des Barbades	399	Élixir de longue vie	502
— de cacao	400	— de garus	503
— de Moka	401	Huile de Vénus	802
— d'absynthe	402	— de cannelle	803
— de noyau	403	— de vanille	804
— de framboises	404	— de girofle	805

	n.os		n.os
Huile d'anis	806	Ratafia de brou de noix .	1375
— de Jupiter . .	807	— de mûres	1376
— de roses . . .	808	— de citron	1377
Liqueur royale . . .	892	— d'angélique . . .	1378
— de Menthe . .	893	— de cerises	1368
Marasquin	911	— d'abricots	1369
Parfait amour	1054	— d'anis	1371
Persicot de Turin . .	1096	— de genièvre . . .	1373
Ratafia de fleur d'orange	1366	Seubac	1541
— de cacis	1367	Vespétro	1672
— de Grenoble . .	1370	Vin de pêches	1678
— de coings . . .	1372	— de cerises	1679
— de framboises .	1374	— cuit	1683

892. Liqueur royale. Un litre et demi d'eau-de-vie, ½ gros de cannelle, deux clous de girofle, 1 gros de muscade, 1 grain de safran, 2 grains de cardamome, ½ gros d'anis, ½ gros de coriandre, 6 grains d'iris, le zeste d'un citron, 1 livre de sucre et un verre d'eau : faites infuser le tout ensemble pendant douze jours, et le passez ainsi qu'il est dit au n.° 889.

893. Liqueur de menthe. Un litre d'eau-de-vie, 2 onces de menthe, 1 livre de sucre et un verre d'eau : faites infuser le tout ensemble pendant un mois, et le passez ainsi qu'il est dit au n.° 889.

894. Loches frites (*Entremets*). Petit poisson d'eau douce, d'un goût très-délicat, et qui se prépare comme les goujons frits, n.° 742.

895. Longe. On appelle ainsi, en gastronomie, la moitié de l'échine d'un veau ou d'un

chevreuil, depuis l'épaule jusqu'à la queue.

896. Longe de veau rôtie. Parez-la bien, ôtez-en la noix et le quasi, embrochez-la en faisant passer la broche entre les deux premières côtes jusqu'au gros bout, et assujettissez-la avec le sidesman; faites-la cuire en l'arrosant avec un petit morceau de beurre, sel et un peu d'eau.

897. Lotte. Poisson d'eau douce, qui se prépare comme l'anguille, n.° 41 et suivans, à l'exception qu'on ne le dépouille point.

898. Loubine. Poisson de mer, qui est susceptible de recevoir les mêmes préparations que la truite, n.° 1643 et suivans.

M

899. Macaroni (*Entremets*). Jetez-en 4 onces dans de l'eau bouillante, avec un petit morceau de beurre et un peu de sel; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il commence à fléchir sous le doigt; alors retirez-le avec une écumoire, faites-le égoutter, et le remettez dans une casserole avec une once de beurre, 3 onces de fromage de Gruyère râpé, un peu de poivre et de muscade pulvérisés et une cuillerée de crème; sautez-le jusqu'à ce qu'il commence à filer, et le dressez sur un plat.

900. Si vous voulez le glacer, unissez la surface du plat, saupoudrez-la de chapelure et de fromage râpé, versez dessus, et de place en place, du beurre fondu, et approchez-

en la pelle rouge, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur partout.

901. Macarons (*Dessert*). Émondez une livre d'amandes, comme il est dit au n.° 930, pilez-les dans un mortier, en les humectant peu à peu avec du blanc d'œuf; lorsqu'elles sont en pâte, mêlez-y une livre de sucre et une écorce de citron pulvérisés; mettez des petites boules de cette pâte sur une feuille de papier, aplatissez-les en leur donnant une forme bombée, saupoudrez-les de sucre, et les mettez au four pendant dix minutes.

902. Maches. Espèce de salade fort estimée, qui vient naturellement dans les jardins et dans les champs. On l'épluche, on la lave, et on garnit le dessus ainsi qu'il est dit au n.° 670.

903. Macreuse aux oignons (*Entrée*). Elle se prépare comme le canard aux oignons, n.° 197.

904. Maquereaux aux groseilles (*Entrée*). Videz et essuyez vos maquereaux, enveloppez-les de fenouil, de persil ou de papier huilé; ficelez-les, et les faites griller sur le gril : lorsqu'ils sont cuits des deux côtés, déficelez-les, dressez-les sur un plat après les avoir parés, et les masquez avec une sauce aux groseilles, n.° 1508.

905. Maquereaux a la maître d'hôtel (*Entrée*). Vos maquereaux étant vidés et essuyés, fendez-les par le dos pour les ouvrir, enveloppez-les chacun dans un morceau de

papier beurré, faites-les griller sur le gril, ôtez le papier, dressez-les sur un plat, et les masquez avec une sauce à la maître d'hôtel, n.° 1482.

906. MAQUEREAUX AUX ÉCHALOTES (*Entrée*). Préparez et faites cuire vos maquereaux comme il est dit au n.° 908, et les masquez avec une sauce flamande, n.° 1498.

907. MAQUEREAUX A LA SAUCE BLANCHE (*Entrée*). Ils se préparent comme il est dit au n.° 904. Il n'y a que la substitution de la sauce blanche, n.° 1477, à celle aux groseilles.

908. MAQUEREAUX AU BEURRE NOIR (*Entrée*). Même préparation que celle indiquée au n.° 904. Lorsqu'ils sont cuits et dressés sur le plat, versez dessus une sauce au beurre noir, n.° 1480.

909. MAQUEREAUX BOUILLIS (*Relevé de potage*). Videz et essuyez-les; mettez-les cuire dans une eau de sel, faites-les égoutter et servez dessous telle sauce que vous jugerez à-propos : ils sont cuits au bout de quelques bouillons.

910. MAQUEREAUX SALÉS. Il faut d'abord les faire dessaler dans l'eau pendant deux jours; ensuite ils peuvent subir les mêmes préparations que les maquereaux frais, n.° 904 et suivans.

911. MARASQUIN (*Liqueur*). Otez les queues et les noyaux de 2 livres de cerises aigres, mettez-les dans un vase profond, avec 2 litres d'eau-de-vie, ½ litre de Kirsch-

wasser, une poignée de feuilles de cerisier, ½ once d'eau de fleur d'orange double, 1 gros d'essence de jasmin, 1 gros d'essence de rose; 2 ½ livres de sucre, et ½ litre d'eau de rivière : faites infuser le tout ensemble pendant un mois, et le passez comme il est dit au n.° 889.

912. MARCASSIN RÔTI. Après l'avoir nettoyé et vidé, ainsi qu'il est expliqué au n.° 315 pour le cochon de lait, à l'exception de la tête, à laquelle on ne touche pas, on le fait mariner dans le vinaigre, pendant trente-six heures, avec des épices et des aromates; au bout de ce temps on le nettoie, on enveloppe la tête avec plusieurs feuilles de papier huilé, puis on le trousse et on l'embroche comme le cochon de lait, n.° 316. Lorsqu'il est cuit, déficelez la tête, dressez-le sur un plat, et servez avec une bonne sauce piquante dessous.

913. MARCASSIN EN GALANTINE (*Entremets*). Même préparation que pour le cochon de lait, n.° 317.

914. MARINADE. Faites roussir un morceau de beurre, mettez-y des oignons coupés en tranches, des carottes, un bouquet d'aromates, et des quatre épices; mouillez le tout avec du vin blanc, laissez-le bouillir pendant une heure, passez votre marinade à l'étamine, et servez-vous en au besoin.

915. MARINADE CUITE. Elle est la même que celle ci-dessus, seulement on l'emploie chaude.

916. Marinades (Pâte pour les). Voyez n.° 1057.

917. Marmelade de pommes (*Dessert*). Voyez n.° 279.

918. Marmelade de fleurs d'orange (*Dessert*). Prenez 2 livres de fleurs d'oranges, blanches et fraîchement cueillies ; mettez-les dans une bassine, baignez-les avec de l'eau et le jus d'un citron et d'une orange; faites bouillir jusqu'à ce que la fleur commence à mollir sous le doigt ; alors retirez-la et la faites égoutter ; pilez-la dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elle soit en pâte ; clarifiez et faites cuire au boulé, n.° 438, 2 livres de sucre, jetez-y votre pâte avec un petit pot de confiture de groseilles ; mêlez bien le tout ensemble, retirez-le du feu, et le mettez dans des pots.

919. Marmelade de reines-claudes (*Dessert*). Prenez 10 livres de reines-claudes bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux; mettez-les dans une bassine avec de l'eau en quantité suffisante pour les faire cuire. Lorsqu'elles sont cuites, écrasez-les dans une passoire pour en supprimer les peaux ; faites clarifier et cuire au cassé, n.° 439, 3 livres de sucre, jetez-y votre marmelade ; mêlez bien le tout, et le faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y reste plus d'humidité : alors mettez la marmelade dans des pots.

920. Marmelade de mirabelles (*Dessert*). Même

préparation que pour celle ci-dessus, seulement il faut un peu plus de sucre.

921. Marmelade de cerises (*Dessert*). Elle se prépare comme celle de reines-claudes, n.° 919, seulement il faut moitié plus de sucre. On n'emploie que des cerises aigres, bien mûres, et auxquelles on ôte la queue et le noyau.

922. Marmelade de pêches (*Dessert*). Prenez 6 livres de belles pêches, ôtez-en le duvet et les noyaux, écrasez-les dans un vase et exprimez-en le jus dans un linge très-clair; mettez ce jus dans une bassine avec 3 livres de sucre, et les amandes des noyaux émondées et partagées en deux; faites bouillir le tout, écumez-le et le mettez dans des pots, lorsqu'il commence à épaissir fortement.

923. Marmelade d'abricots (*Dessert*). Même préparation que pour celle de pêches ci-dessus.

924. Marmelade de coings (*Dessert*). Prenez 6 livres de poires de coing, essuyez-en le duvet, coupez-les en quatre, ôtez-en le cœur et les pepins; mettez-les dans une bassine avec de l'eau, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; alors écrasez-les, et les passez au travers d'un linge clair, en les pressant fortement. Clarifiez et faites cuire au cassé, n.° 439, 4 livres de sucre; mêlez-y votre jus de coings, faites cuire jusqu'à ce que la marmelade épaississe, et la mettez dans des pots.

925. Marmelade de groseilles a maquereau (*Dessert*). Épluchez 6 livres de groseilles vertes mais déjà grosses ; faites-les cuire dans l'eau, retirez-les avec une écumoire et les écrasez ; faites passer la pulpe au travers d'un linge clair, et la jetez dans 3 livres de sucre clarifié et cuit au cassé, n.° 439 : faites jeter quelques bouillons à la marmelade, et la mettez dans des pots.

926. Marrons bouillis (*Dessert*). Mettez-les dans une bassine avec un demi-verre d'eau et un linge épais et mouillé pardessus ; faites-les ainsi cuire à la vapeur, et les servez comme les marrons grillés, numéro suivant.

927. Marrons grillés (*Dessert*). Faites une incision à la peau de chaque marron avec la pointe d'un couteau ; mettez-les dans une poële de fer, percée de beaucoup de petits trous, sur un feu clair, et les retournez souvent pour les faire griller partout. Ils sont cuits lorsque la peau s'enlève facilement : servez-les bien chauds dans une serviette roulée en manchon.

928. Marrons glacés (*Dessert*). Émondez-les ainsi qu'il est dit au n.° 929 ; faites-les cuire dans de l'eau dans laquelle vous aurez mêlé un peu de jus de citron, jusqu'à ce que la tête d'une épingle puisse les traverser aisément ; alors mettez-les dans l'eau fraîche, jusqu'à ce qu'ils soient froids, et les faites égoutter. Clarifiez et faites cuire au lissé, n.° 436, une suffi-

sante quantité de sucre, jetez-y vos marrons, laissez-les bouillir pendant cinq minutes, retirez-les et les laissez ensuite pendant vingt-quatre heures dans le sucre. Le lendemain égouttez-les, faites cuire le sucre au perlé, n.° 437, jetez-y vos marrons, faites-les bouillir encore pendant cinq minutes, égouttez-les et les mettez sécher, dans un four peu chaud, sur des claies d'osier.

929. Marrons au jus (*Entremets*). Pelez-les et les trempez dans l'eau bouillante, pour enlever la seconde peau; mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre et muscade; mouillez avec quelques cuillerées de jus et du consommé; faites bouillir jusqu'à ce que les marrons soient cuits, retirez-les alors avec une écumoire, dégraissez le fond, faitez-le réduire, et le passez au tamis sur vos marrons.

930. Massepains communs (*Dessert*). Prenez 12 onces d'amandes douces et 4 onces d'amandes amères; mettez-les dans un vase, versez de l'eau bouillante dessus, afin d'enlever facilement la peau; faites-les sécher au four, pilez-les dans un mortier, en les humectant avec du blanc d'œuf, de manière à en faire une pâte. Clarifiez et faites cuire au boulé, n.° 438, une livre de sucre, jetez-y votre pâte d'amandes avec un peu de cannelle et d'écorce de citron pulvérisés; mettez la bassine sur un feu très-

doux, mêlez toujours jusqu'à ce qu'un peu de cette pâte, mis sur la main et refroidi, s'enlève sans attacher à la peau : mettez alors cette pâte sur une table, abaissez-la à deux lignes d'épaisseur, formez vos massepains avec des emporte-pièces, rangez-les sur des feuilles de papier, que vous mettez ensuite pendant quelques minutes dans un four peu chaud. Vous pouvez, avant de les mettre au four, les glacer, en saupoudrant dessus du sucre pulvérisé et de la farine mêlés ensemble.

931. Massepains au fruit (*Dessert*). Ils se préparent comme les massepains communs, numéro précédent, à l'exception que, lorsque le mélange est fait, on y ajoute une demi-livre de jus du fruit que l'on veut, et qu'on laisse le vase sur la cendre chaude jusqu'à ce que la pâte soit bien faite.

932. Matelote (*Entrée*). Pour la faire bonne, il est indispensable qu'il y ait un poisson à chair grasse, comme l'anguille, la lamproie, la lotte, la tanche, etc. Une anguille, un brochet et une carpe sont une excellente composition.

933. Le poisson étant nettoyé et vidé, coupez-le par tronçons ; mettez-le dans une casserole avec des petits oignons, culs d'artichauts et champignons passés au beurre, c'est-à-dire aux trois quarts cuits, quelques morceaux de maigre de jambon, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier et des épices ; baignez le tout avec du

bon vin rouge, et le mettez sur un grand feu pour qu'il réduise promptement d'un tiers ; après quoi ajoutez-y un bon morceau de beurre fondu, et mêlez avec un peu de farine, pour lier la sauce. Avant de mettre la matelote sur le plat, garnissez le fond avec des croûtons de pain.

934. MAUVIETTES. Voyez Alouettes, n.° 17 et suivans.

935. MENU. On appelle ainsi le détail écrit de tout ce qui doit composer un repas.

936. MERINGUES COMMUNES (*Dessert*). Fouettez en neige douze blancs d'œufs ; mêlez-y 8 onces de sucre et une écorce de citron pulvérisés ; mettez des cuillerées de cette pâte sur des feuilles de papier, saupoudrez-les de sucre pulvérisé, et les mettez dans un four peu chaud pendant dix minutes : alors enlevez-les de dessus le papier, et les tenez dans un lieu bien sec pour qu'elles ne s'amollissent pas.

937. MERINGUES FARCIES (*Dessert*). Elles se préparent comme celles ci-dessus, à l'exception qu'en les mettant sur le papier, on laisse un trou au milieu de chacune, destiné à recevoir, après leur cuisson, un peu de marmelade ou de confiture.

938. MERLANS FRITS (*Entremets*). Ils se préparent comme les truites frites, n.° 1648.

939. MERLANS AU GRATIN (*Entrée*). Ils se préparent comme les carlets, n.° 210.

940. MERLANS GRILLÉS (*Entrée*). Videz, lavez et essuyez vos merlans, faites-les griller

sur le gril, en les frottant avec un morceau de beurre, et servez dessous telle sauce que vous voudrez.

941. Merlans a la flamande (*Entrée*). Faites-les cuire dans une eau de sel (un bouillon suffit), égouttez-les, dressez-les sur un plat, mettez à l'entour des pommes de terre cuites à la vapeur et pelées; versez dessus du beurre roux mêlé avec un filet de vinaigre.

942. Merlans a la sauce aux tomates (*Entrée*). Faites-les frire, dressez-les sur un plat, et les masquez avec une sauce aux tomates, n.° 1475.

943. Meunier. Poisson blanc, qui vient très-gros, et qui est susceptible de recevoir les mêmes préparations que la carpe, n.° 213 et suivans.

944. Miroton de bœuf bouilli (*Entrée*). Voyez n.° 131.

945. Moileton aux oignons (*Entrée*). Il se prépare exactement comme le canard, n.° 197.

946. Morelle. Voyez Poule d'eau, n.° 1269 et suivant.

947. Morilles. C'est une espèce de champignon dont la tête est pleine de petites cavités: elles se conservent facilement une année et plus, en les enfilant avec du fil et en les laissant sécher à l'air.

948. Morilles en ragoût. Voyez n.° 1335.

949. Morue fraîche. Voyez Cabillaud, n.° 171.

950. Morue salée. Pour l'employer, il faut la faire dessaler, pendant plusieurs jours, dans l'eau, après quoi on la fait cuire dans l'eau; deux bouillons suffisent: faites-la égoutter, et préparez-la comme il est dit ci-après:

951. Morue a la maître d'hôtel (*Entrée*). Votre morue étant cuite comme il est dit ci-dessus, émincez-la, et la sautez pendant quelques minutes dans une sauce à la maître d'hôtel, n.° 1482.

952. Morue a la flamande (*Entrée*). Votre morue cuite ainsi qu'il est dit ci-dessus, n.° 950, servez-la comme les merlans à la flamande, n.° 941.

953. Morue au beurre noir (*Entrée*). Faites-la cuire comme il est expliqué au n.° 950, et la servez ensuite comme le turbot au beurre noir, n.° 1655.

954. Morue a la provençale (*Entrée*). Faites-la cuire comme il est dit au n.° 950; laissez-la refroidir, pilez-la dans un mortier avec une gousse d'ail, poivre et muscade, persil et ciboules hachés; faites fondre un morceau de beurre, mêlez-y autant de bonne huile d'olive, mettez votre morue dans cette sauce, laissez-la chauffer sans bouillir, et au moment de servir, exprimez-y le jus d'un citron.

955. Morue aux oignons (*Entrée*). Lorsqu'elle est cuite comme il est dit au n.° 950, préparez-la comme le turbot n.° 1654.

956. Morue a la poulette (*Entrée*). Votre

morue cuite comme il est dit au n.° 950, émincez-la, et la sautez dans une sauce à la poulette, n.° 1506.

957. Morue en brandade. (*Entrée.*) Votre morue cuite ainsi qu'il est expliqué au n.° 950, émincez-la, mettez-la dans une casserole avec un peu de crème délayée avec deux jaunes d'œufs, une gousse d'ail hachée, sel et poivre; faites-la mijoter à petit feu, en la retournant bien, et en lui faisant boire autant d'huile d'olive qu'elle pourra en boire, et servez.

958. Mou de veau a la poulette (*Entrée*). Coupez-le en dés, faites-le dégorger, dans de l'eau chaude, pendant deux à trois heures; faites-le égoutter, et le mettez cuire dans une casserole avec du bouillon, sel, poivre, muscade, oignons, carottes et un bouquet d'aromates : lorsqu'il sera cuit, ôtez-le avec une écumoire, et le sautez dans une sauce à la poulette, n.° 1506.

959. Mou de veau à la sauce piquante (*Entrée*). Il se prépare comme celui à la poulette ci-dessus, à l'exception qu'on le saute dans une sauce piquante, n.° 1474, au lieu d'une sauce à la poulette.

960. Mouillement. On appelle ainsi le bouillon, l'eau, le vin, etc., qu'on met dans un ragoût pour aider à sa cuisson.

961. Moules aux fines herbes (*Entrée*). Grattez, épluchez et lavez bien vos moules à plusieurs eaux, faites-les égoutter, et les

mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil et ciboules hachés, sel, poivre, muscade et un filet de vinaigre; mettez-les sur le feu en les sautant de temps en temps : lorsqu'elles seront ouvertes, ôtez la coquille vide, et les servez dans leur assaisonnement.

962. Moules a la poulette (*Entrée*). Préparez et faites-les cuire ainsi qu'il est dit au numéro précédent, à l'exception que le vinaigre sera remplacé par un peu d'eau : lorsqu'elles seront cuites, ôtez la coquille vide, mettez le jus dans une casserole, faites-le bouillir avec une pincée de farine; liez ensuite cette sauce avec des jaunes d'œufs, sautez vos moules dedans, exprimez-y le jus d'un citron, et servez.

963. Mousserons. C'est une espèce de grosse morille jaune qui vient dans les bois, et dont on fait le même usage que des champignons et des morilles.

964. Mousserons en ragoût (*Entrée*). Voyez n.° 1336.

965. Moût. C'est ainsi qu'on appelle le jus du raisin avant la fermentation : il sert à faire des compotes et des confitures de fruits.

966. Mouton. En général le meilleur est le mâle, qui a la chair noire et tendre, et la graisse blanche et cassante; tout signe contraire annonce de la femelle, du belier ou du vieux mouton.

967. Mulet. Poisson de mer susceptible de re-

cevoir les mêmes préparations que le cabillaud, n.° 171 et suivans.

968. Mûres (*Dessert*). Elles se servent comme les fraises, n.° 624.

N

969. Navets en ragoût (*Entremets*). Voyez n.° 1327.

970. Navets a la sauce blanche (*Entremets*). Faites roussir un morceau de beurre, jetez-y vos navets, épluchés et tournés; mouillez-les avant qu'ils ne prennent couleur, avec du bouillon; laissez-les ainsi mijoter jusqu'à ce qu'ils soient cuits: alors retirez-les avec une écumoire, et les sautez ensuite dans une sauce blanche, n.° 1477.

971. Navets au beurre (*Entremets*). Préparez et faites-les cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus; faites-les égoutter, et les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés; sautez-les dans cet assaisonnement, et, au moment de servir, mêlez-y un filet de vinaigre.

972. Navets au roux (*Entremets*). Faites un roux, n.° 1420, jetez-y vos navets épluchés et tournés, et les y laissez jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur; alors mouillez-les avec du consommé, et les laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient cuits; ôtez-les avec une écumoire, faites

réduire le mouillement, et le versez sur vos navets.

973. Nèfles (*Dessert*). Ce fruit ne sert que dans l'hiver, lorsqu'il est devenu blet sur la paille dans le fruitier. On le sert en pyramide sur une assiette.

974. Noisettes (*Dessert*). Voyez n.° 976.

975. Noix. On appelle ainsi un morceau qui comprend le tiers du milieu de la longueur d'une cuisse de bœuf ou de veau.

976. Noix (*Dessert*). Il y en a de deux espèces, les grosses et les petites, appelées noisettes : elles se servent tout simplement sur des assiettes ; quelques personnes cassent à l'avance les noisettes.

977. Noix confites (*Dessert*). Prenez des noix vertes avant que le bois de la coquille soit dur, pelez-les légèrement, faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant vingt-cinq à trente minutes, jetez-les ensuite dans l'eau fraîche ; deux à trois heures après faites-les égoutter, et les préparez comme les abricots confits, n.° 7.

978. Noix de bœuf braisée (*Entrée*). Lardez-les aux gros lardons ; préparez une braise grasse, n.° 158, ne la passez point ; mettez votre noix dedans, faites cuire, à petit feu, pendant trois heures ; dressez ensuite votre noix sur un plat, avec les morceaux de carottes autour ; faites réduire la braise, passez et dégraissez-la, et la versez sur la noix.

979. Noix de veau a la bourgeoise (*Entrée*).

Même préparation que pour le fricandeau, n.° 634, à l'exception qu'on dressera, autour de la noix, les oignons et carottes avec lesquels elle aura cuit, et qu'on n'y mettra point d'autres légumes.

980. Noix de veau au jus (*Entrée*). Parez et piqnez-la au fin lard, passez-la ensuite au beurre roux dans une casserole; lorsqu'elle aura pris une belle couleur, ajoutez-y sel, poivre, muscades, oignons, tranches de carottes, un bouquet d'aromates; mouillez légèrement avec du consommé, faites-la cuire à petit feu, passez ensuite le fond à l'étamine, dégraissez-le et le faites bouillir pour qu'il réduise; ajoutez-y une ou deux cuillerées de jus, et servez cette sauce sous votre noix.

981. Noix de veau a la macédoine (*Entrée*). Préparez et faites-la cuire ainsi qu'il est dit au numéro précédent; égouttez-la, dressez-la sur un plat et la masquez avec le ragoût prescrit au n.° 1609.

982. Noix de veau aux légumes (*Entrée*). Préparez et faites-la cuire ainsi qu'il est dit au n.° 980; dressez-la ensuite sur tels légumes que vous jugerez à propos: le fond passé et réduit peut servir à l'assaisonnement des légumes.

983. Nougat (*Entremets*). Prenez 12 onces d'amandes douces, émondez-les comme il est dit au n.° 930; coupez-les par petits filets, et les mettez sécher au four jusqu'à ce qu'ils soient devenus blonds: faites

fondre, dans une casserole, 12 onces de sucre pulvérisé, jetez-y vos amandes en les tournant dedans pendant dix minutes; versez le tout dans un moule huilé, tapissez le tour et le fond de ce moule avec le sucre et les amandes, le plus mince possible; laissez refroidir, et renversez le moule, qui doit être construit de manière que le gâteau puisse en sortir sans difficulté et sans se briser. Il faut se servir d'une carotte ou d'un citron pour étendre le sucre, autrement on se brûle les doigts.

984. Nouilles (*Entremets*). Prenez 2 livres de farine, faites un trou au milieu, mettez dans ce trou six à huit œufs, blancs et jaunes, ½ once de sel, 1 once de fleur d'orange; maniez bien le tout ensemble, jusqu'à ce que vous ayez une pâte ferme, abaissez cette pâte à une demi-ligne d'épaisseur, s'il est possible; laissez-la sécher un peu, roulez-la et la coupez par petits filets très-minces : mettez vos nouilles dans l'eau bouillante pendant une heure, retirez-les avec une écumoire et les faites bien égoutter; mettez ensuite un morceau de beurre dans une poële à frire, faites-le roussir, passez-y vos nouilles jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur, et dressez-les sur un plat : servez chaud.

O

985. Œufs. Pour reconnaître s'ils sont frais, il faut les mirer à la lumière ou au soleil,

et pouvoir reconnaître très-clairement le blanc et le jaune : s'ils paraissent brouillés, ils sont gâtés.

986. ŒUFS A LA SAUCE BLANCHE (*Entremets*). Faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien durs ; alors retirez-les, et les mettez dans l'eau fraîche pour enlever la coque ; coupez-les en deux, arrangez-les sur un plat, les extrémités en-dessus, et les masquez avec une sauce blanche, n.° 1477.

987. ŒUFS A LA NEIGE (*Entremets*). Cassez douze œufs, séparez les jaunes des blancs ; mettez dans les blancs 4 onces de sucre pulvérisé et un peu d'eau de fleur d'orange, et les battez en neige ; faites bouillir dans une casserole un demi-litre de lait, trempez dedans des cuillerées de vos blancs d'œufs battus ; retirez-les aussitôt, faites-les égoutter, et les mettez sur un plat : il faut que tous vos blancs soient ainsi pochés dans le lait. Cette opération terminée, retirez environ la moitié du lait de la casserole, délayez les jaunes d'œufs, et les versez dans le lait qui reste dans la casserole ; tournez toujours, et retirez-les aussitôt qu'ils commenceront à épaissir ; mêlez-y un peu d'eau de fleur d'orange, et passez cette sauce au tamis sur vos blancs d'œufs.

988. ŒUFS BROUILLÉS A L'OSEILLE (*Entremets*). Faites roussir un morceau de beurre, jetez-y une poignée d'oseille hachée, et la

laissez cuire entièrement dans le beurre; cassez et battez vos œufs comme pour une omelette, en y ajoutant sel, poivre et muscade; versez-les sur votre oseille cuite, en mêlant bien jusqu'à ce que le tout prenne la consistance d'une bouillie épaisse : alors retirez-le du feu, mêlez-y une ou deux cuillerées de crème, et servez. Votre plat doit être garni tout autour avec des petits croûtons frits.

989. Œufs sur le plat (*Entremets*). Beurrez le fond d'un plat, mettez par-dessus le beurre un peu de crème, cassez vos œufs dessus, assaisonnez-les de sel, poivre et muscade; mettez le plat sous le four de campagne, avec feu dessous et dessus, et le servez aussitôt que le blanc sera à peu près cuit.

990. Œufs a la tripe (*Entremets*). Écaillez des œufs durs, coupez-les en quatre dans la longueur, et les mettez sur un plat; faites fondre dans une casserole un bon morceau de beurre, jetez-y une bonne quantité d'oignons coupés en rouelles, et les y laissez cuire; alors mêlez-y une pincée de farine, quelques cuillerées de crème, sel, poivre et muscade : faites bouillir cette sauce pendant dix minutes, et la versez sur vos œufs.

991. Œufs frits (*Entremets*). Faites roussir un morceau de beurre dans une poêle à frire, cassez-y vos œufs, en mettant sur chacun une pincée de sel et de poivre: lorsque les blancs seront cuits, mettez les

œufs sur un plat, versez un filet de vinaigre dans le beurre, et versez le tout sur les œufs.

992. ŒUFS DURS A L'OSEILLE (*Entremets*). Coupez-les en deux ou bien en quatre, et les servez sur un plat d'oseille préparée ainsi qu'il est dit au n.° 1037.

993. ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES (*Entremets*). Faites cuire des asperges émincées dans une eau de sel, retirez-les avec une écumoire, et les faites égoutter; mettez un morceau de beurre dans une casserole; lorsqu'il sera fondu, cassez vos œufs dedans, ajoutez-y vos pointes d'asperges, sel, poivre et muscade, et mêlez bien le tout ensemble: retirez-le du feu lorsque les œufs seront à peu près cuits; mêlez-y un peu de crême. et servez avec des croûtons frits sur le plat.

994. ŒUFS BROUILLÉS AUX PETITS POIS (*Entremets*). Ils se préparent comme ceux aux pointes d'asperges, numéro précédent. Servez-vous de petits pois cuits à la bourgeoise n.° 1113.

995. ŒUFS POCHÉS AU JUS (*Entremets*). Faites bouillir de l'eau de sel avec un demi-verre de vinaigre; cassez vos œufs et les laissez glisser doucement dans cette eau: lorsque le blanc sera cuit, retirez-les avec une écumoire, faites-les égoutter, et les dressez sur un plat avec du jus dessous.

996. ŒUFS POCHÉS AUX LÉGUMES (*Entremets*). Pochez et faites égoutter vos œufs comme

il est dit ci-dessus; dressez-les sur de l'oseille, des purées de toute espèce ou autres légumes.

997. Œufs a la coque (*Entremets*). Faites bouillir de l'eau dans un vase quelconque; lorsqu'elle bouillira mettez-y vos œufs, et les laissez quatre à cinq minutes, selon que vous les voudrez plus ou moins cuits: servez-les dans une serviette pliée sur un plat.

998. Œufs a la provençale (*Entremets*). Faites-les durcir, ôtez-en la coque, coupez-les en quatre, dressez-les sur un plat, et les masquez avec la sauce suivante: des gousses d'ail cuites à l'eau, des anchois bien nettoyés et épluchés et des câpres; pilez le tout ensemble, mettez-y poivre et muscade, et le délayez avec de l'huile fine et du jus de citron ou du verjus.

999. Œufs brouillés aux choux-fleurs (*Entremets*). Ils se préparent exactement comme ceux aux asperges, n.° 993. Les choux-fleurs doivent être, de même que les asperges, cuits à l'eau de sel, et émincés ensuite.

1000. Œufs (Manière de conserver les). Mettez-les debout, la pointe en bas, dans du sel, et les en couvrez, ils se conserveront très-longtemps.

1001. Œufs frais pendant l'hiver (Moyen pour avoir des). Tenez trois à quatre poules, plus ou moins, dans un petit espace renfermé dans un lieu toujours chaud, te

qu'une écurie, une étable, etc. ; nourrissez-les avec une pâte composée de deux tiers de sarrasin, un demi-tiers de son d'orge, un demi-tiers de chenevis pilé, et environ un seizième de la totalité de brique pulvérisée : avec cette nourriture elles pondront tous les jours.

1002. Office. On appelle ainsi, en gastronomie, l'art de faire et de préparer tout ce qui concerne le dessert, et le lieu où il est renfermé.

1003. Oie. La jeune a les pattes jaunes, et la vieille d'un rouge pâle ; plus elle est molle, plus elle est vieille tuée.

1004. Oie rôtie. Plumez, videz et troussez-la comme il est dit au n.° 1633, embrochez-la comme les autres volailles, et la faites bien cuire. Servez-la avec une sauce relevée dessous.

1005. Oie aux oignons (*Entrée*). Elle se prépare exactement comme le canard aux oignons, n.° 197.

1006. Oie en ragoût (*Entrée*). Elle se prépare comme le dindon, n.° 477.

1007. Oie en daube (*Entremets*). Même préparation que pour le dindon, n.° 475.

1008. Oie rôtie aux truffes. Elle se prépare comme la dinde, n.° 470.

1009. Oie rôtie aux marrons. Même préparation que pour la dinde, n.° 471.

1010. Oie en galantine (*Entremets*). Elle se prépare comme le dindon, n.° 476.

1011. Oignons glacés (*Entremets*). Épluchez-les en ôtant très-peu de chose de la tête et de la queue, pour qu'ils ne se démêlent pas ; mettez-les chacun dans un morceau de papier huilé, et les enterrez dans de la cendre très-chaude : lorsqu'ils seront aux trois quarts cuits, retirez-les bien proprement, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du sucre pulvérisé, et une suffisante quantité de bouillon de glace, n.° 680, pour les baigner légèrement ; lorsqu'ils seront tout-à-fait cuits, faites-les égoutter, dressez-les sur un plat, et servez du jus dessous.

1012. Olives (*Hors-d'œuvre*). Elles se servent dans une assiette et baignées par de l'eau fraîche ; autrement elles perdent de leur qualité.

1013. Omelette au naturel (*Entremets*). Cassez douze œufs, plus ou moins, dans un vase ; assaisonnez-les de sel, poivre et muscade ; battez-les le plus possible avec une vergette en osier, ou bien une fourchette ; mettez ensuite un morceau de beurre dans une poêle, faites-le fondre et y jetez vos œufs : lorsqu'ils seront cuits, pliez l'omelette en deux et la mettez sur le plat.

1014. Omelette a l'oseille (*Entremets*). Préparez vos œufs ainsi qu'il est dit ci-dessus ; faites roussir votre beurre dans la poêle, jetez-y une bonne poignée

d'oseille épluchée et hachée ; lorsqu'elle sera cuite, jetez-y vos œufs, mêlez légèrement et laissez cuire votre omelette : servez-la pliée en deux.

1015. Omelette aux harengs saures (*Entremets*). Elle se prépare comme celle au naturel, n.° 1016, seulement il faut hacher des chairs de harengs saures cuits dans les œufs, et supprimer le sel.

1016. Omelette fourrée (*Entremets*). Faites deux omelettes au naturel, n.° 1013, et très-minces, retournez-les pour les faire cuire des deux côtés ; mettez-en une sur un plat avec une couche de confiture dessus, et la recouvrez avec l'autre omelette.

1017. Omelette soufflée (*Entremets*). Fouettez en neige dix blancs d'œufs, mêlez les dix jaunes avec 4 onces de sucre, une demi-écorce de citron et une pincée de fleur d'orange, le tout pulvérisé; 1 once de fleur de farine, et trois à quatre macarons réduits en poudre; mêlez-y ensuite les blancs d'œufs ; faites fondre un morceau de beurre dans la poêle, jetez-y votre omelette, tenez-la épaisse, et la dressez sur le plat lorsqu'elle sera cuite.

1018. Omelette au lard (*Entremets*). Préparez vos œufs comme pour l'omelette au naturel, n.° 1013; mettez dans la poêle un morceau de lard coupé en petits dés, lorsque ces petits morceaux seront cuits,

versez vos œufs dessus, mêlez légèrement, laissez ensuite cuire l'omelette, et la servez pliée en deux.

1019. Omelette au rognon de veau (*Entremets*). Préparez vos œufs comme il est dit au n.° 1013; émincez ensuite du rognon de veau rôti, passez-le à la póêle avec un morceau de beurre, versez-y vos œufs, et finissez votre omelette comme celle au lard, ci-dessus.

1020. Omelette aux fines herbes (*Entremets*). Préparez vos œufs comme il est dit au n.° 1013; mêlez-y du persil et des ciboules hachés: finissez l'omelette comme celle au naturel, même numéro.

1021. Omelette aux pommes (*Entremets*). Préparez vos œufs comme il est dit au n.° 1013; pelez deux pommes de rainette, coupez-les par rouelles, ôtez-en le cœur, et les faites cuire aux deux tiers, dans le beurre, dans la poêle à frire; jetez-y ensuite vos œufs, et finissez comme l'omelette au lard, n.° 1018.

1022. Omelette aux truffes (*Entremets*). Préparez vos œufs ainsi qu'il est dit au n.° 1013; hachez un peu gros la quantité de truffes que vous jugerez à propos; faites-les passer au beurre dans la poële, pour qu'elles cuisent, en les mouillant légèrement avec un peu de consommé: lorsqu'elles seront cuites, jetez-y vos œufs, et finissez l'omelette comme celle au lard, n.° 1018.

1023. Omelette aux champignons (*Entremets*). Elle se prépare comme celle aux truffes ci-dessus.

1024. Oranges (*Dessert*). Elles se servent sur une assiette, avec un sucrier à côté.

1025. Oranges a l'eau-de-vie. Voyez n.° 648.

1026. Oranges confites (*Dessert*). Prenez des oranges un peu fermes, piquez-les avec une longue aiguille, et les mettez dans l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles soient tellement attendries que l'on puisse y enfoncer aisément la tête d'une épingle; alors mettez-les dans l'eau fraîche, finissez-les dans le sucre, comme les abricots, n.° 7, en observant de les y laisser plus long-temps.

1027. Oreilles de veau a la macédoine (*Entrée*). Nettoyez-les et les faites blanchir ainsi qu'il est dit pour la tête de veau, n.° 1606; coupez le bout de chaque oreille par petits filets dans la longueur; faites-les cuire dans du consommé, dressez-les sur un plat, et les masquez avec le ragoût prescrit au n.° 1609.

1028. Oreilles de veau aux champignons (*Entrée*). Préparez et faites-les cuire comme celles ci-dessus, dressez-les sur un plat, et les masquez avec un ragoût de champignons, n.° 1334.

1029. Oreilles de veau farcies (*Entrée*). Les oreilles étant bien nettoyées, faites-les cuire dans un blanc, n.° 113; faites-les égoutter et refroidir; remplissez chaque

oreille de farce aux fines herbes, n.° 578 ; trempez-les ensuite dans de l'œuf battu, saupoudrez-les de mie de pain, dans laquelle vous aurez mêlé du sel, du poivre, de la muscade, du persil et ciboules hachés : faites-les frire de belle couleur, et servez-les avec une sauce piquante dessous.

1030. OREILLES DE VEAU PANÉES ET GRILLÉES (*Entrée*). Nettoyez-les, faitez-les cuire dans une braise grasse, n.° 158 ; faites-les égoutter, et les saupoudrez de mie de pain assaisonnée, versez dessus un peu de beurre fondu, faites-les griller, et les servez sur une sauce piquante, n.° 1474.

1031. OREILLES DE VEAU AUX OIGNONS (*Entrée*). Préparez-les et faites-les cuire comme il est dit au numéro précédent ; coupez en petits dés une bonne quantité d'oignons, faites-les cuire dans le beurre, mouillez avec du bouillon ; ajoutez-y sel, poivre, muscade, et lorsque les oignons seront cuits et la sauce réduite à son point, mêlez-y le jus d'un citron, un peu de moutarde, et masquez les oreilles avec ce ragoût.

1032. OREILLES DE VEAU A LA PURÉE (*Entrée*). Nettoyez-les et faites-les cuire ainsi qu'il est dit au n.° 1030, et dressez-les sur telle purée que vous voudrez ; faites réduire le fond de la braise, passez-le, et le versez sur le plat.

1033. OREILLES DE COCHON. Elles sont suscep-

tibles de recevoir les mêmes préparations que celles de veau, n.° 1027 et suivans.

1034. Oreilles d'agneau. Elles peuvent se préparer comme celles de veau, n.° 1027 et suivans.

1035. Ortolans. C'est un petit oiseau très-gras, très-connu et très-estimé dans les pays méridionaux de la France : on reconnaît qu'il est frais de la même manière que les grives, n.° 755.

1036. Ortolans rôtis. Ils se préparent exactement de la même manière que les rouge-gorges, n.° 1416 et suivans.

1037. Oseille au maigre (*Entremets*). Épluchez, lavez et pressez bien votre oseille; hachez-la grossièrement, et la mettez dans une casserole sur le feu : lorsqu'elle sera fondue, retirez-la, et la pressez encore pour en extraire le jus; faites ensuite roussir un morceau de beurre, jetez-y votre oseille avec sel et poivre, retournez-la dans le beurre pendant un quart d'heure, ajoutez-y une liaison composée d'un peu de farine, d'un jaune d'œuf et d'un peu de lait, délayés ensemble; laissez cuire pendant douze à quinze minutes, et servez comme les épinards, n.° 549.

1038. Oseille au gras (*Entremets*). Votre oseille étant épluchée, lavée et hachée, faites-la fondre dans une casserole avec un morceau de beurre, pressez-la ensuite pour en extraire l'eau; faites roussir

un morceau de beurre, jetez-y votre oseille avec une ou deux pincées de farine, sel, poivre, muscade, et la mouillez avec du jus, du velouté ou du consommé, retournez-la bien, et la servez lorsqu'elle aura bouilli douze à quinze minutes.

1039. Oseille cuite pour l'hiver. Épluchez et lavez-la, ajoutez-y laitue, cerfeuil et ciboules; hachez bien le tout, et le mettez cuire, sans mouillement, sur un feu doux; lorsque votre oseille est cuite, retirez-la, salez-la, et la laissez refroidir; mettez-la dans des pots de grès, que vous couvrez avec un ou deux pouces de beurre fondu, et un parchemin ou un papier par-dessus: mettez ces pots dans un lieu sec et frais.

1040. Outarde. C'est un fort gros oiseau de passage, qui séjourne dans les plaines, et qui est fort bon à manger.

1041. Outarde rôtie. Elle se prépare exactement comme le dindon, n.° 474.

P

1042. Pain d'épice (*Dessert*). Faites bouillir 2 livres de miel avec un peu d'eau, écumez-le bien; mettez sur une table 6 livres de farine de seigle, passée au tamis de soie; faites un trou au milieu, versez-y votre miel bouillant, et gros comme un œuf de pâte levée; délayez et pétrissez ferme le tout ensemble, en faisant boire

au miel le plus de farine possible ; tenez votre pâte dans un lieu chaud pendant deux à trois heures pour la faire lever, ensuite donnez-lui la forme que vous voudrez ; enduisez vos gâteaux avec du lait, et les mettez au four sur une plaque de fer.

1043. On peut ajouter, dans la pâte, de la fleur d'orange, de la cannelle, de l'écorce de citron ou d'orange, ou de l'anis, pulvérisés, selon le goût.

1044. PAIN PERDU (*Entremets*). Battez bien des œufs, blancs et jaunes, comme pour faire une omelette; mettez-y du sucre et un peu de crème; coupez des tranches minces de pain, donnez-leur la forme que vous voudrez, faites-les frire dans du beurre bien chaud, trempez-les ensuite dans vos œufs, et les faites frire de nouveau d'une belle couleur; servez-les chaudes et saupoudrées de sucre.

1045. PALAIS DE BŒUF. Ils doivent être nettoyés absolument comme le gras-double, n.° 744, ensuite on les met tremper dans l'eau fraîche. Lorsqu'on veut les employer, il faut les faire cuire dans une braise grasse, n.° 158, ou dans un court bouillon, n.° 393, pendant cinq à six heures, et les faire égoutter.

1046. PALAIS DE BŒUF A LA POULETTE (*Entrée*). Lorsqu'ils seront préparés et cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus, coupez-les par morceaux, et les sautez pendant quel-

ques minutes dans une sauce à la poulette, n.° 1506 : servez-les bien chauds.

1047. Palais de bœuf a la sauce piquante (*Entrée*). Même préparation que pour ceux à la poulette ci-dessus ; il n'y a que la différence de sauce.

1048. Palais de bœuf en marinade (*Entremets*). Préparez et faites-les cuire ainsi qu'il est dit au n.° 1045 ; coupez-les par tranches longues et minces, trempez-les dans une pâte à frire, n.° 1057 ; faites-les frire de belle couleur, et les servez avec du persil frit dessus.

1049. Palais de bœuf a la lyonnaise (*Entrée*). Préparez et faites-les cuire ainsi qu'il est dit au n.° 1045 ; mettez une poignée d'oignons hachés dans une casserole, mouillez-les avec du consommé, et les faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie ; alors sautez vos palais dedans pendant une demi-heure, et les servez avec leur sauce.

1050. Panade. (*Potage*). Prenez des croûtes de pain, faites-les bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient réduites en compote ; alors ajoutez-y du sel, un bon morceau de beurre frais, et un peu de crème, ou bien des jaunes d'œufs délayés avec un peu d'eau de la panade.

1051. Panais. Espèce de légume qui ressemble assez à une carotte blanche, qui a le goût extrêmement fade, et qu'on n'emploie ordinairement que dans le bouillon ; il

est cependant susceptible de recevoir les mêmes préparations que la carotte, n.° 229 et suivans.

1052. PAON RÔTI. Il se prépare comme il est dit au n.° 1629 et suivans.

1053. PARER. C'est donner à un morceau de viande quelconque une tournure agréable à l'œil, en supprimant tout ce qui y serait contraire.

1054. PARFAIT AMOUR (*Liqueur*). Un litre d'eau-de-vie, 2 gros de cannelle, les zestes de deux cédrats, 1 once de coriandre, quelques grains de cochenille, 1 ½ livre de sucre et un verre d'eau de rivière; faites infuser le tout pendant quinze jours, en le tenant bouché, et le passez ainsi qu'il est dit au n.° 889.

1055. PARURES. On appelle ainsi les petits morceaux de chairs qu'on extrait des différentes pièces de viande pour leur donner plus de tournure et plus d'apparence. Il y a aussi des parures de volaille, de gibier, de poisson, etc.

1056. PASSE-PIERRE (*Salade*). Espèce de plante marine qui croît sur les rochers de la mer: on la confit dans le vinaigre, comme l'estragon, les câpres, etc., et on l'emploie de même.

1057. PATE A FRIRE. Quatre onces de farine, trois jaunes d'œufs, sel, poivre, un petit verre d'eau-de-vie et un peu d'eau : délayez bien le tout ensemble, de manière à en former une bouillie un peu claire.

1058. On peut aussi faire une excellente pâte à frire, en délayant de la farine dans du lait caillé, et en y ajoutant le sel et le poivre nécessaires.

1059. PATE POUR LES PATÉS FROIDS. Mettez sur une table 2 livres de farine, faites un trou au milieu, mettez-y quatre jaunes d'œufs, du sel, 1 ½ livre de beurre fondu, et de l'eau bouillante en suffisante quantité : délayez le tout ensemble, et le pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien faite : elle doit être un peu ferme.

1060. PATE FEUILLETÉE. Pétrissez 2 livres de farine avec 1 livre de beurre fondu, de l'eau froide et un peu de sel ; faites qu'elle soit plus molle que dure, abaissez-la à deux lignes d'épaisseur avec le rouleau ; mettez dessus une couche mince de beurre, saupoudrez-la d'un peu de farine, et pliez votre pâte en deux ; abaissez-la de nouveau, recommencez à mettre une couche de beurre, et ainsi de suite, jusqu'à cinq et six fois.

1061. PATE POUR LES TOURTES. Mettez 2 livres de farine sur une table, faites un trou au milieu, mettez-y 1 livre de beurre tiède, 6 onces de sucre pulvérisé, ½ once de gomme arabique en poudre, quatre blancs d'œufs fouettés en neige ; maniez bien le tout, en y mêlant peu à peu de l'eau bouillante : pétrissez ensuite, et roulez votre pâte.

1062. PATE A BRIOCHES. Voyez n.° 161.

1063. Pate croquante. Émondez et pilez 1 livre d'amandes ainsi qu'il est dit au n.° 930; mettez cette pâte d'amandes dans un vase sur un feu très-doux ; mêlez-y, en tournant toujours, une livre de sucre pulvérisé ; tournez jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'humidité, et laissez refroidir cette pâte pour vous en servir au besoin.

1064. Pate a biscuit. Mêlez douze jaunes d'œufs avec autant d'onces de sucre pulvérisé; mêlez-y ensuite les douze blancs d'œufs fouettés en neige, et un peu d'eau de fleur d'orange ; battez bien le tout ensemble, et y ajoutez 10 à 12 onces de fleur de farine.

1065. Pate ferme. Prenez 2 livres de farine, faites un trou au milieu, mettez-y 1 ½ livre de beurre fondu, un peu de sel, et autant d'eau froide qu'il est nécessaire pour que la pâte soit ferme : pétrissez et roulez bien le tout ensemble.

1066. Pate d'abricots (*Dessert*). Prenez de beaux abricots et bien mûrs, mettez-les sur le feu dans une bassine ; lorsqu'ils seront fondus, exprimez-en le jus à l'étamine ; remettez ce jus dans la bassine avec autant de livres de sucre qu'il y aura de livres de jus ; laissez cuire, en mêlant toujours, jusqu'à ce que le sirop devienne fort épais ; alors mettez-le dans des petites caisses de papier dont le fond sera saupoudré de sucre ; saupoudrez aussi le dessus, et mettez vos caisses

dans un four peu chaud, pendant douze à quinze heures : au bout de ce temps, ôtez la pâte de dedans le papier, et la mettez dans des petites caisses de sapin, avec du papier propre dessous et dessus.

1067. PATE DE PRUNES (*Dessert*). Même préparation exactement que pour celle d'abricots, numéro précédent.

1068. PATE DE POMMES (*Dessert*). Pelez et épluchez vos pommes, coupez-les par morceaux, mettez-les dans la bassine ; lorsqu'elles seront en marmelade, exprimez-en le jus à la presse; mettez ce jus dans la bassine, avec quelques gouttes d'essence de citron ou de cannelle, et finissez comme la pâte d'abricots, n.° 1066.

1069. PATE DE PÊCHES (*Dessert*). Elle se prépare comme celle d'abricots, n.° 1066.

1070. PATE DE COINGS (*Dessert*). Elle se prépare exactement comme celle de pommes, n.° 1068.

1071. PATE DE GROSEILLES (*Dessert*). Même préparation que pour celle d'abricots, n.° 1066.

1072. PATE DE FRAMBOISES (*Dessert*). Même préparation que pour celle d'abricots, n.° 1066.

1073. PATE DE CERISES (*Dessert*). Même préparation que pour celle d'abricots, n.° 1066.

1074. PATÉ FROID (*Entremets*). Abaissez de la pâte, n.° 1059, jusqu'à l'épaisseur d'une

pièce de cinq francs; coupez-en un rond du diamètre que vous voulez donner à votre pâté; couvrez ce fond avec des bardes de lard, à l'exception d'un pouce environ, qui doit rester libre tout autour: placez dessus votre viande, roidie d'avance dans le beurre; remplissez les vides avec la farce indiquée au n.° 579; couvrez-le avec des bardes de lard, entourez-le avec de la pâte de la même épaisseur que le fond; mouillez le tour du fond avec du jaune d'œuf, afin de pouvoir souder la pâte du fond avec celle du tour; couvrez ensuite le pâté avec un rond de pâte semblable à celui du fond, soudez-le de même; faites des dessins autour et dessus, dorez-le avec du jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau; faites un trou, sur le milieu du dessus, d'environ un pouce de diamètre, pour donner passage à la vapeur, et le mettez cuire, pendant deux heures au moins, dans un four chaud.

1075. On peut faire des pâtés froids avec du veau, de la volaille et du gibier de toute espèce, désossés ou non. Lorsqu'on y met des oiseaux entiers il faut les remplir de farce, n.° 579.

1076. Paté chaud (*Entrée*). Il se prépare comme la tourte, n.° 1022 et suivans, à l'exception qu'on lui donne plus de hauteur, et que le fond est garni d'une couche de farce, n.° 579.

1077. Patiences (*Dessert*). Émondez et pilez 4 onces d'amandes comme il est dit au n.° 930; mettez 1 livre de farine sur une table, faites un trou au milieu, mettez-y votre pâte d'amandes, 4 onces de sucre et l'écorce d'un citron pulvérisés, et un petit morceau de beurre fondu; maniez bien le tout ensemble, avec autant d'œufs, blancs et jaunes, qu'il en sera besoin pour faire une pâte un peu ferme. Faites des petites boulettes avec cette pâte, aplatissez-les sur une feuille de papier huilé ou sur une plaque de fer, et les mettez pendant dix minutes dans un four demi-chaud.

1078. Pêches (*Dessert*). Elles se servent en pyramide, sur une assiette, avec chacune une feuille de vigne dessous.

1079. Pêches confites (*Dessert*). Elles se préparent comme les abricots, n.° 7, à l'exception qu'on n'ôte point le noyau, et qu'on fait à chacune une vingtaine de piqûres avec une grosse aiguille.

1080. Pêches a l'eau-de-vie (*Dessert*). Voyez n.° 648.

1081. Perce-pierre. Voy. Passe-pierre, n.° 1056.

1082. Perche. Ce poisson se prépare exactement comme le brochet, n.° 162 et suivans, seulement il est bon d'observer que son écaille est extrêmement difficile à enlever, lorsqu'il est mort depuis quelques heures; il faut donc le gratter tandis qu'il est en vie, autrement il faut l'échau-

der dans l'eau bouillante, alors l'écaille s'enlève facilement.

1083. Perdreaux. Ils ont les paftes jaunes, le bec un peu brun, et le bout de la dernière grande plume de l'aile pointu. On reconnaît qu'ils sont vieux tués de la même manière que la perdrix, n.° 1092.

1084. Perdreaux rôtis. Ils se préparent et se troussent comme le poulet rôti, n.° 1272.

1085. Perdreaux rôtis aux truffes. Ils se préparent comme le faisan rôti aux truffes, n.° 568.

1086. Perdreaux a la tartare (*Entrée*). Vos perdreaux étant plumés et vidés, fendez-les par le dos, et les aplatissez un peu; saupoudrez-les de sel et poivre pulvérisés; trempez-les dans du beurre fondu, panez-les ensuite avec de la mie de pain assaisonnée; mettez-les sur le gril et les servez sur une sauce à la tartare, n.° 1486.

1087. Perdreaux panés et grillés (*Entrée*). Ils se préparent comme ceux ci-dessus; il n'y a d'autre différence que dans la sauce, qui doit être une sauce piquante, n.° 1474.

1088. Perdreaux en papillotes (*Entrée*). Plumez et videz-les, coupez-les en deux, aplatissez chaque moitié; faites-les revenir dans le beurre, dans une casserole, pendant dix minutes, et les finissez comme les côtelettes de veau, n.° 377, à l'exception qu'au lieu de ciboules et d'échalotes dans la farce, vous y mettez

une bonne quantité de truffes hachées très-menu.

1089. Perdreaux en salmis (*Entrée*). Enlevez proprement les membres et les chairs de l'estomac de perdreaux rôtis; mettez-les à part, et servez-vous des débris de carcasse pour faire ce salmis, ainsi qu'il est prescrit pour le faisan, n.° 571.

1090. Perdreaux en hachis (*Entrée*). Enlevez les chairs de perdreaux rôtis, hachez-les bien menu, et mettez ce hachis dans une casserole; pilez les débris de carcasse avec quelques morceaux de truffes, champignons et épices; mettez-les dans une casserole dans un roux léger; mouillez-les avec du vin blanc et du consommé; laissez bouillir pendant une demiheure, et passez le tout au tamis sur le hachis; faites-le bouillir ensuite, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épais, exprimez-y un jus de citron, et servez.

1091. Perdreaux en terrine (*Entremets*). Prenez des perdreaux rouges, autant que possible, plumez, videz et troussez-les; hachez des chairs de perdreaux avec les foies et le double de lard, sel, poivre, muscade, persil, ciboules et beaucoup de truffes, remplissez vos perdreaux avec cette farce, arrangez-les sur le dos dans la terrine, remplissez les vides avec de la farce; mettez dessous et dessus des bardes de lard, couvrez la terrine avec son couvercle, fermez-la hermétique-

ment avec de la pâte molle tout autour, et la mettez au four pendant trois heures: servez froid.

1092. **Perdrix.** La vieille perdrix a les pattes d'un gris bleu, le bec d'un gris pâle, et la dernière grande plume de l'aile arrondie par le bout. Lorsqu'elle est vieille tuée, elle a le croupion de couleur verdâtre, et la peau se détache aisément lorsqu'on la frotte.

1093. **Perdrix braisées** (*Entrée*). Piquez-les au gros lard, troussez-les, et les mettez cuire, pendant deux heures, dans un court bouillon, n.° 393; dressez-les ensuite sur un plat, dégraissez le fond, faites-le réduire jusqu'à consistance de sauce, passez-le au tamis, ajoutez-y quelques cuillerées de velouté, et servez cette sauce sous vos perdrix.

1094. **Perdrix aux choux** (*Entrée*). Elles se préparent comme le faisan, n.° 569.

1095. **Perdrix a la purée** (*Entrée*). Même préparation que pour le faisan, n.° 570.

1096. **Persicot de Turin** (*Liqueur*). Un litre et demi d'eau-de-vie, 3 onces d'amandes d'abricots émondées, 1 ½ gros de graine de persil, 1 gros d'anis, 1 once de fenouil, 12 onces de sucre et un verre d'eau de rivière; faites infuser le tout ensemble pendant huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

1097. **Persil.** Plante verte, d'un goût qui s'allie parfaitement avec presque toutes les pré-

parations gastronomiques : on l'emploie haché ou en bouquet dans les sauces et dans les ragoûts, frit dans les marinades, et cru en branches pour garnir des plats de relevé de potage et de rôt.

1098. PERSILLADE DE BŒUF BOUILLI. Voy. n.° 134.

1099. PETIT SALÉ. Coupez par morceaux de la viande de cochon, saupoudrez-la de sel et de salpêtre pulvérisé, entassez ensuite ces morceaux dans un vase quelconque et le fermez bien hermétiquement : vous pourrez l'employer au bout de huit à dix jours.

1100. PETITES FÉVES. On appelle ainsi, dans plusieurs départemens, les haricots blancs et de couleur.

1101. PETITS GATEAUX FOURRÉS. (*Entremets*). Prenez de la pâte feuilletée, n.° 1060, abaissez-la avec le rouleau jusqu'à deux lignes d'épaisseur, couvrez-la ensuite d'une couche mince de confitures, et la recouvrez avec une autre abaisse de pâte semblable à la première, coupez le tout par petits carrés, et les mettez au four après les avoir dorés.

1102. PETITS GATEAUX POLONAIS. (*Entremets*). Abaissez de la pâte feuilletée, n.° 1060, jusqu'à trois à quatre lignes d'épaisseur, coupez-la par morceaux de trois à quatre pouces carrés, relevez chaque coin pardessus, et le soudez avec du jaune d'œuf; dorez vos gâteaux, et les mettez au four. Lorsqu'ils seront cuits, enlevez le plus

de mie possible du milieu, et la remplacez avec la marmelade, compote ou confiture que vous voudrez.

1103. Petits gateaux flamands (*Entremets*). Faites d'abord un levain avec ½ livre de farine et ½ once de levure de bière pétris ensemble avec un peu d'eau chaude, et le mettez dans un endroit chaud pendant deux heures; mettez sur une table 3 livres de farine, faites un trou au milieu, mettez-y douze jaunes d'œufs, quatre pincées d'écorce de citron, autant de sel, et 8 onces de sucre pulvérisés; maniez bien le tout avec un demi-litre de crême bouillie, pétrissez bien et y mêlez votre levain; tenez la pâte pendant trois à quatre heures dans un lieu chaud avant de l'employer, alors faites-en des petits gâteaux dans la forme que vous voudrez, dorez-les et les mettez au four.

1104. Petits gateaux feuilletés (*Entremets*). Prenez de la pâte feuilletée, n.° 1060, abaissez-la jusqu'à trois lignes d'épaisseur, découpez vos gâteaux avec des emporte-pièces, saupoudrez une plaque de fer avec de la farine, rangez-les dessus, dorez-les et les mettez au four.

1105. Petits gateaux croquans (*Entremets*). Prenez de la pâte croquante, n.° 1063, abaissez-la, enlevez des petits gâteaux de différentes formes avec des emporte-pièces, glacez-lez en semant dessus du sucre pulvérisé et de la farine, mêlés en-

semble par égale portion, et les mettez au four sur une plaque de fer.

1106. PETITS OISEAUX. On comprend sous ce titre générique les grives, les pluviers, les vanneaux, les alouettes, les bec-figues, les ortolans, les rouge-gorges, etc. Voyez chacun de ces articles.

1107. PETITS OISEAUX SAUTÉS (*Entrée*). Ils se préparent comme les bécassines, n.° 84.

1108. PETITS OISEAUX EN RAGOÛT (*Entrée*). Lorsqu'ils sont plumés et vidés, préparez-les comme les abattis de volaille, n.° 3.

1109. PETITS OISEAUX ROTIS. Même préparation que pour les rouge-gorges, n.° 1416.

1110. PETITS PATÉS (*Hors-d'œuvre*). Abaissez, à deux lignes d'épaisseur, de la pâte feuilletée, n.° 1060, enlevez-en des ronds avec un emporte-pièce d'environ deux pouces et demi de diamètre : il en faut deux pour chaque pâté. Sur l'un de ces ronds mettez gros comme une olive de farce, n.° 577, mettez l'autre rond pardessus, soudez les deux bords, l'un avec l'autre, avec du jaune d'œuf, faites un petit trou sur le milieu de chacun, avec une plume, pour donner passage à la vapeur; mettez-les au four et les servez bien chauds.

1111. PETITS PATÉS MOULÉS (*Hors-d'œuvre*). Abaissez de la pâte à tourte, n.° 1061, jusqu'à deux lignes d'épaisseur; enlevez avec un emporte-pièce des ronds d'environ quatre pouces de diamètre; faites

les entrer, le mieux possible, dans des petits moules en cuivre ou en fer-blanc, huilés en dedans; remplissez le vide avec du godiveau, n.° 741; recouvrez chaque pâté avec un petit rond de pâte, dorez ce rond et les mettez au four : lorsqu'ils seront cuits, ôtez-les de dedans les moules, découvrez-les et mettez dans chacun un peu du ragoût prescrit au numéro 1609; recouvrez-les et servez chaud.

1112. PETITS OIGNONS POUR GARNITURE DE RAGOÛT. Ils se préparent comme les culs d'artichauts, n.° 443.

1113. PETITS POIS A LA BOURGEOISE (*Entremets*). Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une pincée de farine, jetez-y vos pois aussitôt que le beurre sera fondu; ajoutez-y un bouquet de persil et ciboules, un cœur de laitue ou de romaine coupé en quatre, une pincée de sel, autant de poivre et quelques petits oignons blancs; sautez-les et les mouillez avec l'eau nécessaire à leur cuisson : lorsqu'ils sont cuits, mêlez-y un bon morceau de sucre, et liez leur sauce avec des jaunes d'œufs.

1114. PETITS POIS CONSERVÉS POUR L'HIVER. Voyez n.° 349.

1115. PETS DE NONNE (*Entremets*). Délayez ½ livre de farine avec ¼ de litre de crème bouillie avec une once de beurre, 2 onces de sucre pulvérisé, un peu d'eau de fleur d'orange et six jaunes d'œufs; faites que

votre pâte soit plus molle que dure ; jetez-en de petites boulettes dans la friture chaude, et les retirez avec une écumoire aussitôt qu'elles auront pris une belle couleur blonde. Servez-les chauds et saupoudrez de sucre.

1116. Pieds de veau. Ils se nettoient ainsi qu'il est dit au n.° 1606 pour la tête de veau ; faitez-les cuire ensuite dans une eau de sel pendant au moins sept à huit heures, après quoi vous les faites égoutter.

1117. Pieds de veau a la poulette (*Entrée*). Lorsqu'ils seront préparés et cuits comme il est dit ci-dessus, ôtez-en les grands os, et les sautez pendant dix minutes dans une sauce à la poulette, n.° 1506.

1118. Pieds de veau au naturel (*Hors-d'œuvre*). Préparez et faites-les cuire comme il est dit au n.° 1116, laissez-les refroidir, dressez-les sur un plat et servez un huilier à côté.

1119. Pieds de veau en marinade (*Entremets*). Lorsqu'ils sont préparés et cuits comme il est dit au n.° 1116, préparez-les comme la tête de veau en marinade, n.° 1611.

1120. Pieds de veau a la bourgeoise (*Entrée*). Vos pieds de veau étant préparés et cuits comme il est dit au n.° 1116, et refroidis, trempez-les dans du beurre fondu, et saupoudrez-les de chapelure de pain dans laquelle vous aurez mis du sel, du poivre, de la muscade, du persil et de la ciboule hachés ; faites-leur prendre

une belle couleur sur le gril, dressez-les sur un plat, et versez dessus une sauce relevée à votre choix.

1121. **Pieds de veau aux asperges** (*Entrée*). Prenez des pieds de veau préparés et cuits ainsi qu'il est dit au n.° 1116, désossez-les et les sautez dans les asperges préparées comme il est expliqué au n.° 57; dressez les pieds autour du fond du plat, et le ragoût d'asperges au milieu.

1122. **Pieds de veau aux petits pois** (*Entrée*). Préparez-les exactement comme ceux aux asperges, numéro précédent, en vous servant de petits pois cuits à la bourgeoise, n.° 1114, au lieu d'asperges.

1123. **Pieds de veau a la S.^e-Menehould** (*Hors-d'œuvre*). Ils se préparent comme ceux à la bourgeoise, n.° 1120, à l'exception qu'on ne sert point de sauce dessous.

1124. **Pieds de mouton.** Ils sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que ceux de veau, n.° 1116 et suivans.

1125. **Pieds d'agneau.** Ils peuvent se préparer comme ceux de veau, n.° 1116 et suivans.

1126. **Pieds de cochon a la S.^e-Menehould** (*Hors-d'œuvre*). Lorsqu'ils sont bien nettoyés, partagez-les en deux dans la longueur, et les mettez cuire pendant au moins vingt heures dans un court bouillon, n.° 393, et lorsqu'ils sont refroidis, finissez-les comme ceux de veau, n.° 1120, à l'exception qu'on ne sert point de sauce dessous.

1127. Pieds de cochon a la gelée (*Entremets*). Ils se préparent, lorsqu'ils sont nettoyés, comme le filet de bœuf à la gelée, n.° 588, à l'exception qu'il faut au moins vingt heures pour les cuire.

1128. Pigeons. Les meilleurs sont les ramiers, et ensuite ceux de volière ; le biset est le moins estimé, quoique d'un rapport plus avantageux, en ce que les femelles font douze à treize couvées par an, de deux petits chacune, et qu'en général ils coûtent moins à nourrir que les pigeons de volière ; il suffit de leur donner un peu de vesce, de pois blancs ou d'ivraie : ils trouvent le reste de leur nourriture dans les champs.

1129. Il est nécessaire d'apporter beaucoup d'attention dans les soins et la composition du colombier : 1.° il faut semer à l'entour du gravier, et tenir de l'eau fraîche et limpide en plusieurs endroits ; 2.° ne conserver qu'un mâle pour six femelles ; 3.° écarter tous les oiseaux et autres animaux qui pourraient y causer du dommage, tels que les étourneaux, éperviers, fouines, belettes, etc. ; 4.° enfin, il faut délayer de l'argile avec de l'eau fortement salée, et en faire une pâte, dont on met des petits monceaux en trois ou quatre endroits du colombier, et aussitôt que les pigeons l'ont mangée ou dispersée, il faut la remplacer. Cette pâte, qu'ils aiment beaucoup, a la propriété de les

tenir constamment en bonne santé, et de les guérir même de leurs maladies.

1130. Pigeons rôtis. On ne fait rôtir que les jeunes déjà forts; ils se préparent exactement comme le poulet, n.° 1272.

1131. Pigeons a la crapaudine (*Entrée*). Plumez, videz et troussez vos pigeons, les pattes en dedans, aplatissez-les fortement et les faites cuire sur le gril; dressez-les sur un plat et servez dessous une sauce relevée à votre choix.

1132. Pigeons a la tartare (*Entrée*). Ils se préparent comme les perdreaux, n.° 1086.

1133. Pigeons en compote (*Entrée*). Plumez, videz et troussez vos pigeons, faites un roux et les sautez dedans pendant quelques minutes; ajoutez-y quelques petits morceaux de veau et de petit lard, sel, poivre, muscade, girofle, un bouquet d'aromates; mouillez le tout avec du bouillon, faites-le mijoter sur un feu doux: lorsque les pigeons seront à moitié cuits, ajoutez-y une bonne quantité de petits oignons passés au beurre d'avance. Avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez, si besoin est, et servez.

1134. Pigeons en salmis (*Entrée*). Prenez des pigeons rôtis, levez-en les membres, et préparez le salmis comme celui de faisan, n.° 571.

1135. Pigeons a la macédoine (*Entrée*). Plumez, videz et troussez vos pigeons; sautez-les dans du beurre roux pendant

quelques minutes; ajoutez-y ensuite quelques morceaux de petit salé et de maigre de veau, petits oignons, champignons, rouelles de truffes, culs d'artichauts, crêtes et rognons de coqs, sel, poivre, muscade, girofle, un bouquet de persil et ciboules; mouillez le tout avec du consommé, faites mijoter sur un feu doux jusqu'à parfaite cuisson; ôtez le bouquet, les morceaux de veau et de petit lard, dégraissez, si besoin est, et servez chaud.

1136. Pigeons farcis (*Entrée*). Plumez, videz et troussez vos pigeons, remplissez-les d'une farce, n.° 577, et les faites cuire comme ceux en compote, n.° 1133.

1137. Pigeons braisés (*Entrée*). Plumez, videz et troussez vos pigeons; mettez-les cuire dans une braise grasse, n.° 158 : lorsqu'ils seront cuits, égouttez-les, dressez-les sur un plat, et les masquez avec une sauce espagnole réduite, n.° 555.

1138. Pigeons au blanc (*Entrée*). Ils se préparent exactement comme le chapon, n.° 274.

1139. Pigeons aux petits pois (*Entrée*). Préparez et faites cuire vos pigeons ainsi qu'il est dit au n.° 1138, dressez-les sur un plat, et les masquez avec un ragoût de petits pois à la bourgeoise, n.° 1113.

1140. Pigeons en marinade (*Entremets*). Prenez des pigeons cuits à la broche ou braisés, coupez-les par morceaux, et les

faites mijoter pendant une heure dans une marinade, n.° 915; faites-les égoutter ensuite, trempez-les dans une pâte à frire, et les faites frire de belle couleur.

1141. Pilet aux oignons (*Entrée*). Il se prépare comme le canard, n.° 197.

1142. Pimprenelle. Plante d'un goût agréable, et qui sert à garnir des salades.

1143. Pintade braisée (*Entrée*). Elle se prépare comme les perdrix braisées, n.° 1093.

1144. Pintade aux choux (*Entrée*). Même préparation que pour le faisan aux choux, n.° 569.

1145. Pintade a la purée (*Entrée*). Elle se prépare comme le faisan, n.° 570.

1146. Pintade rôtie. On ne fait rôtir que les jeunes; elles se préparent exactement comme le poulet rôti, n.° 1272.

1147. Pintade rôtie aux truffes. Même préparation que pour le faisan rôti aux truffes, n.° 568.

1148. Pintade en salmis (*Entrée*). Même préparation que pour le salmis de faisan, n.° 571.

1149. Pintade en galantine (*Entremets*). Elle se prépare comme le faisan, n.° 573.

1150. Piquer. C'est garnir extérieurement une volaille, un oiseau ou un morceau de viande quelconque, de petits lardons placés tout près les uns des autres, et symétriquement par rangs.

1151. Pour bien piquer, il faut faire revenir un

peu la viande sur le feu, afin de la gonfler un peu, et de lui donner de la fermeté. Les volailles et oiseaux doivent être dépouillés; il faut aussi que le lard soit ferme et coupé bien uni par petites aiguillettes : pour y parvenir on se sert d'un couteau dont la lame est longue, large, mince et bien affilée.

1152. Le lardoir doit être doux, uni et bien aigu. Supposant les petits lardons d'un pouce de longueur, il doit en entrer huit lignes ou les deux-tiers dans le lardoir, et les deux trous que fait le lardoir dans la chair, n'être séparés que par un espace de quatre lignes, de sorte que les deux extrémités du lardon sortent de quatre lignes chacune.

1153. PISSENLIT. Plante qui vient dans les prairies, et dont on fait une bonne salade lorsqu'elle est tendre. Le meilleur pissenlit est celui qui croît dans le sable, parce qu'il est plus blanc et plus tendre que l'autre. On épluche, on lave, et on garnit cette salade ainsi qu'il est dit au n.° 670.

1154. PLIES. Elles se préparent exactement comme les carlets, n.° 209 et suivans.

1155. PLONGEONS AUX OIGNONS (*Entrée*). Même préparation que pour le canard, n.° 197.

1156. PLUVIERS. Il y en a de plusieurs espèces; les plus estimés sont : le gris et le doré. Voyez, pour leur qualité et leur fraîcheur, ce qui est prescrit au n.° 755 pour les grives.

1157. Pluviers rôtis. Ils se préparent exactement comme le poulet rôti, n.° 1272.

1158. Pluviers en salmis (*Entrée*). Même préparation que pour le salmis de faisan, n.° 571.

1159. Pluviers a la tartare (*Entrée*). Ils se préparent exactement comme les perdreaux, n.° 1086.

1160. Poires (*Dessert*). Elles se servent comme les pommes, n.° 1202, avec cette différence qu'on leur met la tête en bas.

1161. Poires a l'eau-de-vie (*Dessert*). Voyez n.° 648.

1162. Poires confites (*Dessert*). Prenez des poires de beurré, de bergamotte ou de Rousselet, presque mûres; mettez-les bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous le doigt: alors mettez-les dans l'eau fraîche, pelez-les, et les piquez jusqu'au cœur avec une grande aiguille d'argent, et les remettez bouillir dans une eau de sel jusqu'à ce qu'elles soient cuites un peu fermes; alors faites-les égoutter, et les finissez au sucre, comme les abricots, n.° 7.

1163. Poires tapées (*Dessert*). Elles se préparent comme les pommes tapées, n.° 1204, avec cette différence, qu'on leur laisse la queue et qu'on ne les vide point. Celles de Martin-sec et de Rousselet sont les meilleures pour cet objet.

1164. Pois secs au lard (*Entrée*). Faites trem-

per vos pois, pendant douze heures, dans de l'eau de rivière; mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de petit salé, poivre, muscade et un bouquet de persil, thym, ciboules et laurier; baignez-les avec du bouillon et les mettez cuire : lorsqu'ils seront cuits, ôtez le bouquet et le morceau de lard, exprimez la purée de pois au moyen d'une passoire, mettez cette purée sur un plat et dressez le morceau de lard dessus.

1165. Pois goulus au beurre (*Entremets*). Épluchez-les et les mettez cuire dans l'eau, égouttez-les ensuite, et les sautez dans une casserole avec un morceau de beurre, une ou deux cuillerées de crème, sel, poivre et muscade.

1166. Poisson d'eau douce. Sous ce titre générique on comprend : la *truite*, le *brochet*, l'*anguille*, la *carpe*, la *perche*, la *tanche*, la *lotte*, le *barbeau*, la *lamproie*, les *goujons*, le *chabot*, la *loche*, les *grenouilles* et le *poisson blanc*. Voyez chacun de ces articles.

1167. Poisson de mer. Sous ce titre générique on comprend : le *saumon*, le *turbot*, le *carlet*, la *limande*, la *plie*, la *sole*, l'*éperlan*, le *maquereau*, la *barbue*, le *rouget*, le *hareng*, la *vive*, le *mulet*, le *surmulet*, les *sardines*, les *anchois*, le *merlan*, le *vaudreuil*, le *thon*, l'*esturgeon*, l'*anguille de mer*, l'*alose*, le *cabillaud*, la *raie*, le *grondin*, le *poisson*

S.-Pierre, l'*églefin*, le *bar*, la *thontine* et la *loubine*. Voyez chacun de ces articles.

1168. POISSON BLANC. On comprend sous ce titre : le *meunier*, la *brême*, le *gardon*, le *véron*, le *dard* ou *vandoise*, l'*ablette*, etc. Voyez chacun de ces articles.

1169. POISSON EN SALADE (*Hors-d'œuvre*). Prenez des chairs d'esturgeon, de turbot, de thon ou de maquereau cuits au court bouillon, et les préparez comme la salade d'anchois, n.° 32.

1170. POISSON S.-PIERRE. Il se prépare exactement comme le merlan, n.° 938 et suivans.

1171. POITRINE DE VEAU AU JUS (*Entrée*). Parez-la, ôtez les os des côtes jusques où ils deviennent cartilagineux ; faites roussir un morceau de beurre dans une casserole, passez-y votre poitrine pour lui faire prendre couleur dessus et dessous, mouillez-la ensuite avec du consommé, un bouquet d'aromates, quelques oignons et carottes coupés en tranches ; faites cuire doucement pendant deux à trois heures, dressez votre poitrine sur un plat, dégraissez et faites réduire le fond ; passez-le, ajoutez-y une ou deux cuillerées de jus, et servez cette sauce sous la poitrine.

1172. POITRINE DE VEAU FARCIE (*Entrée*). Désossez-la ainsi qu'il est dit ci-dessus, faites ensuite une ouverture sur la peau avec un couteau, et séparez les chairs par le

milieu dans toute l'étendue de la poitrine ; remplissez-la le plus que vous pourrez avec du godiveau, n.° 741, refermez l'ouverture avec une aiguille et du gros fil, et la faites cuire comme celle au jus, numéro précédent.

1173. Poitrine de veau aux laitues (*Entrée*). Préparez et faites-la cuire comme il est dit au n.° 1172, et après l'avoir dressée sur un plat, entourez-la d'un cordon de laitues cuites ainsi qu'il est dit au n.° 836, et versez la sauce de l'épaule sur les laitues.

1174. Poitrine de veau aux champignons (*Entrée*). Elle se prépare comme celle au jus, n.° 1172, à l'exception qu'au lieu d'oignons et de carottes on y met une bonne quantité de champignons passés d'avance au beurre, et qu'on sert la poitrine dans son ragoût après l'avoir dégraissé et après en avoir ôté le bouquet.

1175. Poitrine de veau aux légumes (*Entrée*). Préparez et faites-la cuire comme il est expliqué au n.° 1172, et la servez sur tels légumes que vous jugez à propos, pourvu qu'ils soient assaisonnés avec le jus de votre poitrine.

1176. Poitrine de cochon. C'est le morceau qu'on emploie communément pour faire du petit salé, n.° 1099.

1177. Poitrine de mouton panée et grillée (*Entrée*). Désossez-la en ôtant les os des

côtes, et la préparez ensuite comme les cous de mouton, n.° 394.

1178. POITRINE DE MOUTON AUX LÉGUMES (*Entrée*). Elle se prépare exactement comme celle de veau, n.° 1176.

1179. POITRINE D'AGNEAU. Mêmes préparations que pour celle de mouton, n.° 1177 et suivant.

1180. POMMES DE TERRE CUITES A LA VAPEUR. Mettez un demi-verre d'eau dans un vase de terre ou de fer, remplissez-le de pommes de terre, fermez-le bien herméti-quement, et le mettez au feu. Les pommes de terre cuiront très-promptement et seront bien farineuses.

1181. POMMES DE TERRE CUITES A L'EAU. Faites-les cuire dans une eau de sel, jetez ensuite cette eau, et remettez le vase sur un feu doux, avec les pommes de terre dedans, et un linge épais pour les couvrir ; laissez-les ainsi pendant quinze à vingt minutes, et servez-vous-en ensuite.

1182. POMMES DE TERRE FRITES (*Entremets*). Prenez de petites pommes de terre rouges et longues, grattez et essuyez-les bien; mettez-les dans une friture bien chaude, jusqu'à ce qu'elles soient cuites : alors égouttez et servez-les; ou bien, coupez des pommes de terre, grattées et épluchées, par rouelles très-minces, et les faites frire de belle couleur ; ou bien encore, faites cuire des pommes de terre à l'eau, numéro précédent, pelez-les, coupez-les

par rouelles, faites roussir un morceau de beurre dans une poële, et les y sautez jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur : il ne faut que très-peu de beurre.

1183. Pommes de terre a la crème (*Entremets*). Coupez par rouelles minces des pommes de terre cuites à la vapeur ou à l'eau ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés. Lorsque le beurre sera bien chaud, mêlez-y quelques cuillerées de crème et sautez vos pommes de terre dans cette sauce.

1184. Pommes de terre au lard (*Entrée*). Faites un roux, n.° 1420, mettez dedans, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, avec un petit morceau de petit salé coupé en gros dés ; lorsque le lard sera à moitié cuit, jetez-y vos pommes de terre crues et coupées par rouelles minces, laissez cuire le tout ensemble après l'avoir mouillé avec un peu de bouillon, et servez chaud.

1185. Pommes de terre a la maître d'hôtel (*Entremêts*). Faites-les cuire comme il est dit au n.° 1180 ou 1181, pelez-les et les coupez par morceaux, sautez-les ensuite pendant dix minutes dans une sauce à la maître d'hôtel, n.° 1482, et servez.

1186. Pommes de terre au lait (*Entremets*). Prenez des pommes de terre cuites sous la cendre, au four ou à la vapeur, n.° 1180,

pelez-les, écrasez-les dans un vase et les jetez dans une casserole où vous aurez fait fondre un morceau de beurre, avec sel, poivre, muscade et persil haché, humectez-les avec autant de lait qu'elles pourront en boire, et servez-les chaudes.

1187. POMMES DE TERRE AUX OIGNONS (*Entremets*). Faites roussir un bon morceau de beurre, jetez dedans une bonne quantité d'oignons coupés en dés, et lorsqu'ils auront pris une belle couleur, ajoutez-y vos pommes de terre crues, pelées et coupées par rouelles, avec sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés; mouillez-les avec du bouillon, et les laissez mijoter jusqu'à leur entière cuisson, sans les remuer.

1188 POMMES DE TERRE A LA SAUCE BLANCHE (*Entremets*). Elles se préparent comme celles à la maître d'hôtel, n.° 1185. Il n'y a que la substitution de la sauce blanche, n.° 1477, à celle à la maître d'hôtel.

1189. POMMES DE TERRE EN CROQUETTES. Voyez n.° 421.

1190. POMMES DE TERRE A LA LYONNAISE (*Entremets*). Pelez et coupez en tranches des pommes de terre cuites ainsi qu'il est dit au n.° 1180 ou 1181, dressez-les sur un plat; faites un roux avec un bon morceau de beurre, coupez dedans des oignons en assez grande quantité, faites-leur prendre une belle couleur rousse, mouillez-les ensuite avec du bouillon,

en y ajoutant sel, poivre, muscade, persil et ciboules; faites bouillir doucement jusqu'à parfaite cuisson, ajoutez alors à cette sauce un filet de vinaigre, et la versez sur vos pommes de terre.

1191. Pommes de terre en salade (*Entremets*). Pelez des pommes de terre cuites ainsi qu'il est dit au n.° 1180 ou 1181; coupez-les par rouelles minces, mettez-les dans le saladier, et les assaisonnez comme les autres salades.

1192. Pommes de terre au vin (*Entremets*). Faites roussir un morceau de beurre, jetez dedans quelques oignons coupés en tranches; lorsqu'ils seront aux trois quarts cuits, jetez-y des pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur, et coupées par morceaux égaux, sel, poivre et muscade; saupoudrez légèrement de farine, et mouillez le tout avec moitié consommé et moitié vin rouge; faites jeter quelques bouillons, et servez.

1193. Pommes de terre au verjus (*Entremets*). Mettez dans une casserole du verjus et du velouté par égale portion, sel, poivre, muscade, persil, ciboules et échalottes hachés; faites jeter quelques bouillons à cette sauce, et sautez dedans vos pommes de terre cuites et coupées par rouelles.

1194. Pommes de terre a la sauce piquante (*Entremets*). Elles se préparent comme celles à la maître d'hôtel, n.° 1185; il

n'y a d'autre différence que celle de la sauce.

1195. POMMES DE TERRE AU BEURRE NOIR (*Entremets*). Prenez des petites pommes de terre cuites à la vapeur ou à l'eau, pelez-les, mettez-les dans un plat, et versez dessus une sauce au beurre noir, n.° 1480.

1196. POMMES DE TERRE AUX CAPRES ET AUX ANCHOIS (*Entremets*). Prenez des pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur, pelez-les, coupez-les par rouelles et les sautez dans une sauce aux câpres et anchois, n.° 1483.

1197. POMMES DE TERRE A LA PROVENÇALE (*Entremets*). Prenez des pommes de terre cuites et coupées par rouelles; mettez dans une casserole de l'huile d'olive, sel, poivre, muscade, persil, ciboules et ail hachés, quelques anchois également hachés, et un filet de vinaigre; faites chauffer cette sauce, sautez vos pommes de terre dedans, et servez.

1198. POMMES DE TERRE AU CONSOMMÉ (*Entrem.*). Faites un roux, mouillez-le avec du consommé, ajoutez-y sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym et laurier en bouquet; mettez-y vos pommes de terre crues, pelées et coupées par rouelles minces; faites bouillir jusqu'à leur cuisson, et servez après avoir ôté le bouquet.

1199. POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS (*Entremets*). Coupez par rouelles des pommes de terre cuites; faites un roux,

jetez-y sel, poivre, muscade, persil, ciboules, champignons et échalotes hachés; passez le tout au feu, mouillez-le avec du bouillon, sautez-y les pommes de terre, faites-leur jeter quelques bouillons, et, au moment de servir, exprimez-y le jus d'un citron.

1200. Pommes de terre en ragoût (*Entremets*). Pelez des pommes de terre crues, coupez-les par morceaux et les passez au beurre roux dans une casserole; lorsqu'elles auront pris couleur, mouillez-les avec du consommé et du vin blanc, par égale portion; ajoutez-y sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym et laurier en bouquet, quelques petits oignons blancs et une pincée de farine; faites mijoter le tout, ôtez le bouquet lorsque les pommes de terre seront cuites, et servez.

1201. Pommes de terre en boulettes (*Entrée*). Écrasez des pommes de terre cuites ainsi qu'il est dit au n.° 1180; mêlez-les avec une égale quantité de viandes rôties hachées, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, persil, ciboules et oignons hachés; faites-en des boulettes, trempez-les dans de l'œuf battu, ensuite dans de la chapelure; faites-les frire de belle couleur et servez dessous une sauce à votre choix.

1202. Pommes (*Dessert*). Elles se servent sur une assiette, en pyramide, et enveloppées chacune avec une feuille de vigne;

elles doivent avoir la tête en-dessus, et le côté coloré, s'il y en a un, en dehors.

1203. Pommes au beurre (*Entremets*). Pelez des pommes de rainettes, videz-les avec un vide-pomme, n.° 1702 ; arrangez-les au fond d'une grande casserole, et les mettez sur un feu doux avec un morceau de beurre; saupoudrez-les de sucre et mettez du feu dessus : lorsqu'elles sont cuites sans se démêler, dressez-les sur un plat, faites un sirop léger avec du sucre et un peu d'eau, versez-le dessus et les laissez refroidir; remplissez le vide de chaque pomme avec de la confiture à votre choix.

1204. Pommes tapées (*Dessert*). Prenez des pommes aigres autant que possible, pelez-les et enlevez le cœur avec un vide-pomme, n.° 1702, rangez-les sur des claies de bois sans qu'elles se touchent, et les mettez pendant douze heures dans un four très-peu chaud, au bout de ce temps battez-les légèrement avec une batte de bois, et les remettez au four pendant le même temps ; recommencez à les battre, et ainsi de suite, alternativement, jusqu'à ce qu'elles soient sèches et plates, alors rangez-les dans des boîtes de sapin pour les conserver.

1205. Porc (Viande de). Voyez n.° 314.

1206. Potages au gras (Nomenclature des).

	n.os		n.os
à la semoule	1214	à la julienne	1221
à la fécule de pommes de terre	1219	à la jardinière	1222
		à la purée de pois . . .	1223

1207. Potage au gras a la minute. Voyez n.° 154.

1208. Potages au maigre (Nomenclature des).

1209. Potage gras au pain. Il faut d'abord préparer dans la soupière des croûtes passées au four, ou bien des tranches minces de pain grillées devant le feu; ensuite on verse dessus, au travers d'un tamis de crin, du bouillon en quantité suffisante

pour les faire tremper, et lorsqu'on est prêt à servir, on achève de remplir la soupière de bouillon, en se servant toujours du tamis. Le potage ne doit être ni trop clair ni trop épais : les légumes se servent séparément sur une assiette.

1210. POTAGE GRAS AU RIZ. Pour faire ce potage sans beaucoup d'embarras, on renferme dans un sac de toile très-propre la quantité de riz que l'on désire, en observant que ce sac soit assez grand pour ne pas crever lorsque le riz sera gonflé ; on le met ainsi cuire dans ce bouillon, et lorsqu'on est prêt à servir, on vide le riz dans la soupière, et on passe du bouillon au tamis par-dessus.

1211. Lorsqu'on ne met pas le riz cuire dans le pot comme il est dit ci-dessus, on le fait crèver séparément dans une casserole avec du bouillon.

1212. POTAGE GRAS A L'ORGE MONDÉ. Il se prépare exactement comme celui au riz, n.° 1210 et suivant.

1213. POTAGE GRAS AU VERMICELLE. Passez du bouillon dans une casserole, faites-le bouillir et mettez-y alors, en tournant toujours, votre vermicelle, et le laissez cuire pendant quinze à vingt minutes. On observera qu'il gonfle presque autant que le riz.

1214. POTAGE GRAS A LA SEMOULE. Il se prépare exactement comme celui au vermicelle, numéro précédent.

1215. Potage gras au salep. Le salep est la poudre d'une racine qui vient de Perse, et avec 2 onces de laquelle on peut faire un potage pour dix à douze personnes: il est très-nourrissant et excellent pour la poitrine.

1216. Pour le préparer, faites bouillir du bouillon passé dans une casserole, délayez le salep avec du bouillon froid, jusqu'à ce qu'il soit en bouillie; alors jetez-le dans la casserole en tournant toujours, laissez-le bouillir pendant cinq minutes, et servez.

1217. Potage gras au sagou. Le sagou est la moelle d'une espèce de palmier qui croît dans les Indes orientales, et qui a exactement les mêmes propriétés que le salep, n.° 1215.

1218. Pour le préparer, prenez-en une once pour six personnes, laissez-le tremper pendant douze heures dans l'eau froide, retirez-le de l'eau et le mettez dans du bouillon bouillant; laissez bouillir jusqu'à ce que le potage soit tourné en une espèce de gelée, et servez.

1219. Potage gras a la fécule de pommes de terre. Il se prépare exactement comme celui au salep, n.° 1216; mais seulement au moment d'être servi, parce qu'une heure ou deux après, il tourne en eau.

1220. Potage gras aux choux. Faites cuire séparément les choux avec un morceau de lard et du bouillon; lorsqu'ils seront

cuits, faites-les égoutter et les mettez dans une casserole avec du bouillon et des croûtes de pain; faites mijoter le tout, en le mêlant bien, et au moment de servir, versez-le dans la soupière.

1221. Potage gras a la Julienne. Coupez dans une casserole, et par petits filets, des navets, des carottes, des panais, des poireaux, des oignons, des laitues et du cerfeuil; faites revenir le tout avec un peu de beurre, et le mouillez avec du bouillon pour le faire cuire : au moment de servir, versez cette Julienne sur quelques croûtes de pain préparées dans le fond de la soupière.

1222. Potage gras a la jardinière. Il se prépare comme le précédent, à l'exception que les filets de légumes sont coupés un peu plus gros, et qu'on y ajoute des petits pois et des pointes d'asperges.

1223. Potage gras a la purée de pois. Passez du bouillon dans une casserole, jetez-y de la purée de pois en quantité suffisante pour que le potage soit légèrement lié; faites-le bouillir pendant quelques minutes, et le versez sur des croûtes de pain préparées dans la soupière.

1224. Potage maigre a la citrouille. Après avoir ôté les pepins et la peau de votre citrouille, coupez-la par morceaux, et la mettez cuire dans un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en une marmelade un peu épaisse; écrasez-la bien et ôtez

l'eau qui pourrait être restée dedans; faites bouillir du lait, jetez-y ensuite votre citrouille, en y ajoutant sel, poivre et un morceau de beurre; faites bouillir le tout pendant quelques minutes, et le jetez sur le pain dans la soupière.

1225. POTAGE MAIGRE A L'OIGNON. Coupez quelques oignons en tranches, et les faites frire avec un bon morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur; alors jetez-y l'eau, le sel et le poivre nécessaires; faites bouillir le tout pendant dix à quinze minutes, retirez-le du feu, blanchissez-le en y mêlant quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon, et le versez ensuite sur le pain dans la soupière.

1226. POTAGES GRAS AUX PETITES CAROTTES. Mettez du bouillon passé dans une casserole, jetez-y des petites carottes nouvelles et épluchées; faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, et versez le tout sur le pain dans la soupière. Le dessus doit être garni de petites carottes.

1227. POTAGE GRAS AUX PETITS NAVETS. Il se prépare comme celui aux petites carottes, numéro précédent, avec cette différence que les petits navets doivent être passés au beurre roux avant de les mettre dans le bouillon.

1228. POTAGE MAIGRE AUX HERBES. Faites cuire au beurre une bonne poignée d'oseille, quelques poireaux, une laitue et une

poignée de cerfeuil, le tout bien haché; jetez-y ensuite l'eau nécessaire avec quelques cuillerées de purée, sel et poivre: lorsque le tout aura bouilli pendant une demi-heure, blanchissez-le avec des jaunes d'œufs ou de la crème, et le versez sur le pain dans la soupière.

1229. Potage gras aux poireaux. Épluchez des poireaux, coupez-les par petits bouts, et fendez-les ensuite en deux ou en quatre parties; jetez-les dans le beurre roux, et les y laissez jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur: alors ôtez le plus de beurre possible, mouillez-les avec du bouillon, faites-les bouillir jusqu'à parfaite cuisson, et versez sur le pain dans la soupière.

1230. Potage gras aux écrevisses. Mettez le bouillon dans une casserole, jetez-y quinze à vingt têtes d'écrevisses cuites et écrasées dans un mortier; laissez bouillir le tout pendant une demi-heure, et le versez sur un tamis au-dessus de la soupière dans laquelle vous aurez préparé du pain.

1231. Potage gras au cerfeuil. Hâchez une poignée de cerfeuil le plus menu possible, semez-le sur le pain dans la soupière, et passez le bouillon dessus.

1232. Potage gras aux petits pois. Il se prépare exactement comme celui aux poireaux, n.° 1229.

1233. Potage maigre a la macédoine. Faites

roussir un bon morceau de beurre, jetez-y une douzaine de poireaux, une pincée de persil, quelques oignons et trois à quatre pommes de terre, le tout haché bien menu; mouillez-le ensuite avec l'eau nécessaire, et y ajoutez sel, poivre et une poignée de riz bien lavé; faites bouillir ce potage pendant une heure et demie; ajoutez-y ensuite une poignée de vermicelle et quelques croûtes de pain, faites bouillir encore pendant une demi-heure, et servez.

1234. Potage maigre au poisson. Prenez de l'eau dans laquelle vous aurez fait cuire des huîtres, du cabillaud, de l'anguille de mer ou tout autre poisson de mer; faites roussir un bon morceau de beurre, et passez dedans de l'oseille, du cerfeuil et quelques oignons hachés; mouillez le tout avec l'eau de poisson, ajoutez-y sel et poivre, faites-le bouillir pendant une heure, blanchissez ensuite le bouillon avec des jaunes d'œufs, et le versez sur le pain dans la soupière.

1235. Potage maigre a la purée de pois. Il faut conserver l'eau dans laquelle on a fait cuire des pois secs, et y laisser suffisamment de purée; faites roussir un morceau de beurre, passez-y de l'oseille, du cerfeuil et des oignons hachés; mouillez-le avec ce bouillon de pois, ajoutez-y sel et poivre, faites bouillir pendant une demi-heure, et versez ce bouillon sur le pain dans la soupière.

1236. POTAGE MAIGRE AUX ÉCREVISSES. Mettez de l'eau dans laquelle vous aurez fait cuire des légumes dans une casserole, avec vingt à trente têtes d'écrevisses cuites et pilées dans un mortier, sel, poivre et un bon morceau de beurre; faites bouillir le tout pendant une demi-heure, passez-le au tamis, et le versez sur le pain dans la soupière.

1237. POTAGE GRAS AUX CROÛTES MITONNÉES. Prenez des croûtes de pain, faites-les sécher un peu au four et les mettez dans une casserole; versez dessus du bouillon, faites bouillir le tout jusqu'à ce que les croûtes soient bien trempées et démêlées, et servez. Vous pouvez garnir le dessus de ce potage avec des légumes.

1238. POTAGE MAIGRE AUX CHOUX VERTS. Faites roussir un morceau de graisse d'oie, de sain-doux ou de beurre, et passez-y des choux verts hachés; lorsqu'ils commencent à brunir, jetez-y l'eau, le sel et le poivre nécessaires, et laissez bouillir le tout jusqu'à ce que les choux soient bien cuits, après quoi vous le versez sur le pain dans la soupière.

1239. POTAGE MAIGRE A L'OIGNON ET AU LAIT. Faites frire des oignons ainsi qu'il est dit au n.° 1225, mouillez-les avec du lait au lieu d'eau; mettez-y sel et poivre, et aussitôt que le lait aura bouilli pendant quelques minutes, versez-le sur le pain dans la soupière.

1240. POTAGE MAIGRE A L'OIGNON ET AU RIZ. Faites frire des oignons ainsi qu'il est dit au n.° 1225, ajoutez-y l'eau nécessaire, sel, poivre et une bonne poignée de riz; faites bouillir jusqu'à ce que le riz soit bien cuit, et versez le tout sur le pain dans la soupière.

1241. POTAGE MAIGRE A L'OIGNON ET AU VERMICELLE. Il se prépare comme le précédent, à l'exception qu'on ne met le vermicelle que lorsque le bouillon bout. On peut employer de la semoule au lieu de vermicelle.

1242. POTAGE GRAS A LA PURÉE DE LENTILLES. Il se prépare exactement comme celui à la purée de pois, n.° 1223.

1243. POTAGE GRAS A LA PURÉE DE HARICOTS. Même préparation que pour celui à la purée de pois, n.° 1223.

1244. POTAGE GRAS A LA PURÉE DE MARRONS. Il se prépare comme celui à la purée de pois, n.° 1223.

1245. POTAGE GRAS A LA PURÉE DE POMMES DE TERRE. Même préparation que pour celui à la purée de pois, n.° 1223.

1246. POTAGE GRAS A LA PURÉE D'OSEILLE. Même préparation que pour celui à la purée de pois, n.° 1223.

1247. POTAGE GRAS A LA PURÉE DE CAROTTES. Il se prépare comme celui à la purée de pois, n.° 1223.

1248. POTAGE GRAS A LA PURÉE DE NAVETS. Même

préparation que pour celui à la purée de pois, n.° 1223.

1249. Potage maigre a la purée de lentilles. Il se prépare comme celui à la purée de pois, n.° 1235.

1250. Potage maigre a la purée de haricots. Il se prépare comme celui à la purée de pois, n.° 1235.

1251. Potage maigre a la purée de marrons. Même préparation que pour celui à la purée de pois, n.° 1235.

1252. Potage maigre a la purée de pommes de terre. Même préparation que pour celui à la purée de pois, n.° 1235.

1253. Potage maigre a la purée de carottes. Même préparation que pour celui à la purée de pois, n.° 1235.

1254. Potage maigre a la purée de navets. Même préparation que pour celui à la purée de pois, n.° 1235.

1255. Potiron en fricassée (*Entremets*). Otez les pepins et la peau de votre potiron, coupez-le en gros dés et le mettez cuire dans une eau de sel; lorsqu'il commence à fléchir sous le doigt, retirez-le avec une écumoire et le faites égoutter : faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, jetez-y votre potiron avec sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, sautez-le et le laissez bouillir : lorsqu'il n'y aura plus d'humidité dans la casserole, versez-y quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crème, et servez de suite.

1256. Poulailler. Il doit être vaste, élevé, bien clos, et ne recevoir de jour que du côté du soleil levant : le sol doit être de terre battue et non de pavé. Le pied du poulailler, tout autour et extérieurement, doit être planté de rue, pour en écarter les insectes et la vermine. Les juchoirs et les parois doivent être enduits d'une forte décoction de cette plante, pour le même objet.

1257. Poularde. On la reconnaît, quant à la fraîcheur et à la jeunesse, comme la poule, n.° 1267 ; mais elle doit être beaucoup plus grasse, et avoir la graisse blanche.

1258. Poularde rôtie. Elle se prépare exactement comme le poulet, n.° 1272.

1259. Poularde rôtie aux truffes. Même préparation que pour la dinde truffée, n.° 470.

1260. Poularde rôtie aux marrons. Même préparation que pour la dinde rôtie aux marrons, n.° 471.

1261. Poularde au blanc (*Entrée*). Elle se prépare exactement comme le chapon au blanc, n.° 274.

1262. Poularde braisée (*Entrée*). Même préparation que pour le chapon, n.° 272.

1263. Poularde en galantine (*Entremets*). Elle se prépare comme le dindon, n.° 476.

1264. Poularde au riz (*Entrée*). Plumez, videz et troussez votre poularde, mettez-la dans une casserole avec du bouillon gras

en quantité suffisante, un bouquet d'aromates et des épices, ½ livre de riz bien lavé; faites mijoter le tout ensemble jusqu'à ce que l'un et l'autre soient cuits; faites réduire le mouillement de manière que le riz soit épais: alors dressez votre poularde sur un plat, ôtez le bouquet, mêlez dans le riz quelques cuillerées de jus ou de velouté, et masquez-en la poularde.

1265. POULARDE EN BLANQUETTE (*Entrée*). Levez les chairs de chapons ou poulardes rôtis, émincez-les et préparez la blanquette comme celle de veau, n.° 119.

1266. POULARDE EN REMOULADE (*Hors-d'œuvre*). Même préparation que pour le poulet, n.° 1278.

1267. POULE. La bonne doit être jeune, grasse, dodue et avoir pondu. On reconnaît qu'elle est jeune, lorsque deux petits os cartilagineux qui se trouvent de chaque côté de l'anus, obéissent et cassent même lorsqu'on appuie dessus avec le doigt; si au contraire ils résistent, elle est vieille. On reconnaît qu'elle est fraîche tuée, de la même manière que le poulet, n.° 1271.

1268. POULE D'INDE. Voyez DINDE et DINDON, n.° 468 et suivans.

1269. POULE D'EAU OU MORELLE RÔTIE. Elle se prépare comme le poulet, n.° 1272.

1270. POULE D'EAU AUX OIGNONS (*Entrée*). Même préparation que pour le canard, n.° 197.

1271. POULET. Le plus charnu, le plus blanc et

le plus gros est le meilleur : on reconnaît qu'il est jeune, à ses ergots qui doivent être très-courts, et lorsque les plumes de dessous les ailes laissent une infinité de bouts noirs dans la peau. Lorsqu'il est frais tué, les yeux sont lisses et la chair ferme.

1272. POULET RÔTI. Il se trousse, ainsi qu'il est expliqué au n.° 1632 ; ensuite on le barde de lard, ou on le pique, selon qu'on le juge à propos, puis on l'embroche comme les autres volailles.

1273. POULET RÔTI AUX TRUFFES. Même préparation que pour la dinde truffée, n.° 470.

1274. POULET AU BLANC (*Entrée*). Il se prépare comme le chapon, n.° 274.

1275. POULET AU RIZ (*Entrée*). Même préparation que pour la poularde, n.° 1264.

1276. POULET EN FRICASSÉE (*Entrée*). Votre poulet étant plumé, vidé et dépecé par morceaux, faites-le dégorger à l'eau tiède; ensuite essuyez bien les morceaux, faites-les roidir dans une casserole avec un morceau de beurre ; ajoutez-y une pincée de farine, de petits oignons, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier, sel, poivre et muscade; mouillez le tout avec un peu d'eau, faites-le mijoter sur un feu doux jusqu'à ce que le poulet soit cuit : alors ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, si besoin est, liez-la avec des jaunes d'œufs, exprimez-y le

jus d'un citron, sautez votre fricassée, et servez-la.

1277. Poulet a la tartare (*Entrée*). Il se prépare comme les perdreaux, n.° 1086.

1278. Poulet en remoulade (*Hors-d'œuvre*). Dépecez un poulet rôti froid, parez les morceaux, dressez-les sur un plat, et les masquez avec une sauce remoulade, n.° 1386.

1279. Poulet en marinade (*Entremets*). Dépecez un poulet rôti, faites-en des morceaux à peu près égaux, trempez-les dans une pâte à frire, n.° 1057, et les faites frire de belle couleur : servez-les avec du persil en branches frit dessus.

1280. Poulet aux petits pois (*Entrée*). Il se prépare exactement comme le lapereau, n.° 861.

1281. Poulet a la poêle (*Entrée*). Plumez, flambez et videz un poulet, coupez-le en quatre; mettez les quartiers dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil, ciboules, champignons, truffes, ail et échalotes hachés; mouillez le tout avec moitié vin blanc et moitié bouillon; faites-le mijoter jusqu'à parfaite cuisson, alors saupoudrez-y un peu de chapelure, et servez.

1282. Pressure. Elle sert à faire cailler le lait promptement lorsqu'on veut faire du fromage; on la prépare de la manière suivante; Prenez un litre d'eau de fontaine, jetez-y un peu de sel, clous de

girofle, cannelle, thym, laurier, feuilles de roses, basilic, macis, etc. Faites bouillir le tout jusqu'à réduction d'un quart, et le passez au tamis fin. Lorsque la décoction ne sera plus que tiède, versez-la sur une mulette de veau bien fraîche, laissez le tout ensemble pendant deux jours; au bout de ce temps, passez-la de nouveau, et la mettez en bouteille bouchée bien hermétiquement. Il n'en faut que quelques gouttes mises dans le lait, pour le faire cailler à l'instant.

1283. Pruneaux (*Dessert*). Prenez de belles prunes de Ste-Catherine ou de Monsieur, et les préparez absolument comme les raisins secs, n.° 1361, seulement il faut plus de temps pour les faire sécher.

1284. Pruneaux au vin (*Entremets*). Lavez bien vos pruneaux, mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau, du sucre à volonté, et du vin en quantité suffisante pour achever de les baigner entièrement; faites-les mijoter jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et cuits; faites que le jus soit un peu en sirop, et servez-les froids.

1285. Prunes (*Dessert*). Elles se servent tout simplement en pyramide sur une assiette.

1286. Prunes de reine-claudes confites (*Dessert*). Choisissez-les presque mûres et bien vertes, ôtez la queue, piquez-les avec une grosse aiguille, mettez-les dans une bassine, baignez-les avec de l'eau,

et les mettez sur le feu pour les retirer ensuite aussitôt que l'eau sera prête à bouillir, et les laissez dans l'eau. Le lendemain remettez la bassine au feu et l'y tenez pendant trois à quatre heures sans bouillir; au bout de ce temps mêlez-y une poignée de sel et les faites bouillir. Au fur et à mesure qu'elles monteront au-dessus de l'eau, enlevez-les avec une écumoire, mettez-les refroidir dans l'eau fraîche, faites-les égoutter, et les préparez au sucre, comme les abricots, n.° 7.

1287. Prunes de mirabelles confites (*Dessert*). Elles se préparent comme celles de reine-claudes ci-dessus à l'exception qu'on ne les met à l'eau chaude qu'une fois, et qu'on les en retire au fur et à mesure qu'elles montent au-dessus de l'eau.

1288. Prunes de reine-claudes a l'eau-de-vie (*Dessert*). Voyez n.° 648.

1289. Prunes de mirabelles a l'eau-de-vie (*Dessert*). Voyez n.° 648.

1290. Punch au rhum. Mettez dans un vase creux un verre de thé à l'eau, n.° 1612, avec 12 onces de sucre; lorsqu'il sera fondu, versez dessus un litre de rhum, coupez dedans un citron par rouelles, mettez le feu au rhum, remuez-le de temps en temps, et lorsque le feu s'éteindra naturellement, le punch sera fait.

1291. Punch a l'eau-de-vie. Il se prépare exac-

tement comme celui au rhum, numéro précédent.

1292. Punch au vin. Mettez dans un vase ne craignant pas le feu, un litre d'eau-de-vie et les zestes de deux citrons; mettez au-dessus du vase 1 ½ livre de sucre, d'un seul morceau, sur une paire de pincettes, placée en travers sur le vase, et mettez le feu à l'eau-de-vie. Pendant que le sucre brûle et tombe en caramel dans l'eau-de-vie, faites chauffer séparément un litre de bon vin, sans bouillir, avec les deux citrons coupés par rouelles, et un bâton de cannelle. Lorsque le sucre sera fondu et le vin chaud, mêlez le tout ensemble.

1293. Punch aux œufs. Mettez un demi-litre de thé à l'eau dans un vase, sucrez-le avec 12 onces de sucre, faites-le bouillir et le retirez du feu; battez six jaunes d'œufs avec le jus de deux citrons et un quart de litre de rhum ou d'eau-de-vie, ajoutez-y par degrés du thé bouillant, fouettez séparément les six blancs d'œufs, jusqu'à ce qu'ils soient en neige; mêlez alors le tout ensemble, et servez le plus chaud possible.

1294. Punch a la glace. Prenez du punch préparé ainsi qu'il est dit au n.° 1290 et suivant, faites-le glacer comme il est expliqué au n.° 722.

1295. Purée de pois (*Entremets*). Faites cuire des pois secs dans de l'eau de rivière,

avec un morceau de lard, du sel, des oignons, des poireaux et un bouquet de persil; lorsqu'ils sont cuits, mettez-les dans la passoire, écrasez-les et jetez dessus de leur bouillon pour faire passer la purée : lorsqu'elle est reposée, enlevez le bouillon, passez la purée dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, sel, poivre et muscade, et la servez avec des croûtons frits dessus et sur le tour du plat.

1296. PURÉE DE LENTILLES (*Entremets*). Elle se prépare et se sert exactement comme celle de pois, numéro précédent.

1297. PURÉE DE HARICOTS (*Entremets*). Elle se prépare et se sert exactement comme celle de pois, n.° 1295.

1298. PURÉE DE POMMES DE TERRE (*Entremets*). Même préparation que pour celle de pois, n.° 1295.

1299. PURÉE DE MARRONS (*Entremets*). Otez-en la première peau, et les trempez ensuite dans l'eau bouillante, afin de pouvoir enlever facilement la petite peau rouge qui tient à la pulpe; mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard, sel, poivre, muscade, oignons, persil, thym et laurier, et les baignez avec l'eau nécessaire à leur cuisson : lorsqu'ils seront cuits, écrasez-les dans la passoire, et préparez la purée comme celle de pois, n.° 1295.

1300. PURÉE D'OIGNONS (*Sauce*). Faites roussir

un morceau de beurre, jètez-y une bonne quantité d'oignons hachés très-menu, et lorsqu'ils seront d'une belle couleur, mouillez-les avec quelques cuillerées de consommé et les faites achever de cuire sur un feu doux, après quoi vous lès faites passer à l'étamine un peu claire: faites-les réduire jusqu'à ce que la purée ait la consistance d'une bouillie claire.

1301. Purée de cardons (*Entremets*). Épluchez, lavez et coupez par très-petits morceaux vos cardons, faites-les cuire dans une eau de sel, retirez-les avec une écumoire et les faites égoutter; mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, du consommé en quantité suffisante, sel, poivre, muscade, persil et ciboules : faites-les bouillir encore jusqu'à ce qu'ils se démêlent facilement, écrasez-les alors, et les passez à l'étamine claire. Servez votre purée comme celle de pois, n.° 1295.

1302. Purée de navets (*Entremets*). Elle se prépare exactement comme celle de cardons, numéro précédent.

1303. Purée de carottes (*Entremets*). Même préparation que pour celles de cardons, n.° 1301.

1304. Purée d'oseille (*Entremets*). Faites cuire dans le beurre une bonne quantité d'oseille et de cerfeuil hachés, quelques oignons coupés en tranches, sel, poivre et muscade; mouillez légèrement, au fur

et à mesure de l'évaporation, avec du jus et du consommé, et lorsque l'oseille sera bien cuite, écrasez-la avec la cuiller de bois, passez-la à l'étamine claire, en la pressant fortement, et servez votre purée comme celle de pois, n.° 1295.

1305. Purée de chicorée (*Entremets*). Elle se prépare exactement comme celle d'oseille, numéro précédent.

1306. Purée de gibier (*Entrée*). Prenez des chairs de plusieurs espèces de gibier, ôtez-en les peaux et les nerfs, hachez-les bien menu, et les pilez ensuite au mortier, en y ajoutant sel, poivre, muscade, persil, ciboules, oignons, thym, laurier et basilic; mettez ensuite la marmelade dans une casserole avec quelques cuillerées de jus et du consommé; faites bouillir pendant une demi-heure, et passez de force le tout à l'étamine claire. Remettez la purée dans la casserole avec un morceau de beurre, sautez-la, ajoutez-y le jus d'un citron, et servez.

Q

1307. Quartier d'agneau rôti. On préfère généralement le quartier de devant à celui de derrière; il faut l'assujettir sur la broche avec le sidesman, et l'arroser souvent avec un petit morceau de beurre, un peu d'eau et de sel mis dans la lèchefrite.

1308. Quartier de chevreuil rôti. Parez-le et le piquez au lard fin; laissez la patte, enveloppez-la seulement avec un mor-

ceau de papier; faites-le mariner, pendant trois à quatre jours, dans l'assaisonnement prescrit au n.° 912, embrochez-le et le faites cuire pendant deux heures : préparez une sauce piquante dans une saucière, mêlez-y le jus de la lèchefrite, dressez le quartier sur un plat et ôtez le papier qui cache la patte.

1309. Quasi de veau. On appelle ainsi un morceau du gras de la cuisse, et après lequel tient la queue.

1310. Quasi de veau rôti. Parez-le, piquez au fin lard tous les côtés charnus, embrochez-le et le faites rôtir en l'arrosant avec un morceau de beurre, un peu d'eau et de sel mis dans la lèchefrite.

1311. Quenelles de volaille (*Garnitures de ragoût*). Prenez des blancs de volaille et autant de mie de pain, hachez et pilez le tout dans un mortier, en y ajoutant un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil et ciboules; humectez au fur et à mesure avec du lait, et lorsque la pâte sera bien faite, faites-en des boulettes longues, que vous trempez dans l'eau bouillante avant de les mettre dans vos ragoûts.

1312. Quenelles de poisson (*Garnitures de ragoût*). Elles se préparent comme celles de volaille ci-dessus, à l'exception que le blanc de volaille est remplacé par de la chair de brochet, de carpe ou autre poisson.

1313. Quenelles de godiveau (*Garnitures de ragoût*). Voyez n.° 741.

1314. Quenelles de gibier (*Garnitures de ragoût*). Elles se préparent comme le godiveau, n.° 741, à l'exception que le veau est remplacé par des chairs de gibier.

1315. Quenelles de riz frites (*Entremets*). Prenez du riz au lait un peu épais, mêlez-y du sucre pulvérisé, un peu de fleur d'orange et d'écorce de citron également pulvérisés, et quelques jaunes d'œufs; faites que le tout forme une pâte un peu ferme, formez-en des boulettes, trempez-les dans du jaune d'œuf et ensuite dans de la chapelure, et les faites frire de belle couleur.

1316. Queue de bœuf en hochepot (*Entrée*). Coupez-la par morceaux, de joint en joint, faites-la cuire dans un court bouillon, n.° 393; lorsqu'elle sera cuite, retirez-la, passez le court bouillon à l'étamine, faites-le réduire jusqu'à consistance de sauce; mêlez-y quelques cuillerées de jus ou de velouté, et dressez votre queue de bœuf sur cette sauce.

1317. Queue de bœuf aux tomates (*Entrée*). Faites-la cuire dans une braise grasse, n.° 158; faites-la égoutter, dressez-la par morceaux sur un plat, et la masquez avec une sauce aux tomates, n.° 1475.

1318. Queue de bœuf aux champignons (*Entrée*). Elle se prépare exactement comme la langue n.° 847.

1319. QUEUE DE BŒUF AUX LÉGUMES (*Entrée*). Faites-la cuire ainsi qu'il est dit au n.° 1317, et la servez bien chaude sur tels légumes que vous jugerez à propos.

1320. QUEUE DE BŒUF A LA BOURGEOISE (*Entrée*). Faites-la cuire aux trois quarts dans le bouillon gras, et retirez-la ; faites un roux dans une casserole, mettez-y la queue avec sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym et laurier en bouquet, mouillez avec du consommé, faites bouillir pendant une heure, et au moment de servir, ôtez le bouquet : mettez dans votre sauce une bonne quantité de cornichons hachés, dressez la queue sur un plat, et la masquez avec son assaisonnement.

1321. QUEUES DE MOUTON BRAISÉES (*Entrée*). Faites-les cuire dans une braise grasse, n.° 158, et les masquez avec une sauce à votre choix.

1322. QUEUES DE MOUTON AUX LÉGUMES (*Entrée*). Faites-les cuire comme celles ci-dessus, et les dressez sur tels légumes que vous voudrez : vous pouvez faire réduire le fond de la braise jusqu'à consistance de sauce, et le verser sur vos légumes.

1323. QUEUES DE MOUTON PANÉES ET GRILLÉES (*Entrée*). Elles se préparent comme les cous de mouton, n.° 394.

1324. QUEUES DE MOUTON A LA MACÉDOINE (*Entrée*). Coupez chaque queue en trois morceaux, et les mettez cuire dans le ragoût prescrit au n.° 1609.

1325. Queues de veau. Elles se préparent comme celles de bœuf, n.° 1316 et suivans.

R

1326. Radis (*Hors-d'œuvre*). Parez-les en coupant la tête de manière qu'il y reste un peu du vert, lavez-les bien et les servez sur une assiette, baignés par de l'eau fraîche.

1327. Ragoût de navets (*Entremets*). Faites roussir un morceau de beurre, passez dedans des navets tournés par morceaux gros comme le pouce, jusqu'à ce qu'ils soient blonds; mouillez-les avec du jus et du consommé; faites-les bouillir jusqu'à parfaite cuisson: alors mettez-y un petit morceau de sucre et une pincée de farine, sautez-les et servez.

1328. Ragoût de veau (*Entrée*). Prenez un carré de veau, coupez-le par morceaux, faites un roux, sautez-y vos morceaux de veau jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur; ajoutez-y ensuite sel, poivre, muscade, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier, et des petits oignons entiers; mouillez le tout avec du bouillon ou de l'eau, laissez-le mijoter, jusqu'à parfaite cuisson, sur un feu doux, et au moment de servir, dégraissez le ragoût et ôtez le bouquet.

1329. Ragoût d'abattis de volailles (*Entrée*). Voyez n.° 3.

1330. Ragoût de concombres (*Entremets*). Pelez-les, ôtez-en le cœur et les coupez par rouelles d'environ deux lignes d'épaisseur; faites-les cuire dans un court bouillon, n.° 393; retirez-les et les faites égoutter: après quoi, mettez-les dans une sauce blanche, n.° 1477, dans laquelle vous aurez ajouté de la crème dans la proportion d'un quart.

1331. Ragoût de dindon (*Entrée*). Voyez n.° 477.

1332. Ragoût de laitances de carpes (*Entrée*). Nettoyez et lavez-les bien, mettez-les ensuite dans une casserole avec de l'espagnole et du consommé par égale portion; faites-les bouillir un quart d'heure, ajoutez-y un morceau de beurre lié, n.° 97, et servez.

1333. Ragoût d'alouettes (*Entrée*). Vos alouettes étant plumées et ayant les pattes coupées, sautez-les pendant cinq minutes dans une casserole, avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, quelques rouelles de truffes et champignons, saupoudrez-les de farine, mouillez le tout avec du consommé, et le faites bouillir sur un feu doux jusqu'à parfaite cuisson.

1334. Ragoût de champignons (*Entremets*). Épluchez-les bien, coupez les gros par morceaux et laissez les petits entiers, jetez-les dans l'eau bouillante pendant cinq minutes, et les retirez avec une écumoire. Lorsqu'ils seront bien égouttés,

faites un roux léger, sautez-les dedans; ajoutez-y sel, poivre, muscade, persil, ciboules, thym et laurier en bouquet; mouillez-les légèrement avec du consommé, et les laissez mijoter jusqu'à parfaite cuisson : alors ôtez le bouquet et exprimez-y le jus d'un citron.

1335. Ragoût de morilles (*Entremets*). Même préparation que pour celui de champignons, numéro précédent.

1336. Ragoût de mousserons (*Entremets*). Même préparation que pour celui de champignons, n.° 1334.

1337. Ragoût de truffes. (*Entremets*). Lorsqu'elles seront bien nettoyées et coupées par rouelles, préparez-les comme le ragoût de champignons, n.° 1334, à l'exception qu'on ne les passe point à l'eau bouillante.

1338. Ragoût pour garnir des petits vol-au-vent. Voyez n.° 1609.

1339. Ragoût d'oie (*Entrée*). Voyez n.° 1006.

1340. Ragoût de petits oiseaux (*Entrée*). Voyez n.° 1333.

1341. Ragoût d'esturgeon (*Entrée*). Voyez n.° 561.

1342. Ragoût de thon (*Entrée*). Voyez n.° 1617.

1343. Ragoût de saumon (*Entrée*). Voyez n.° 1523.

1344. Ragoût de brochet (*Entrée*). Voy. n.° 166.

1345. Ragoût de carpe (*Entrée*). Voyez n.° 218.

1346. Ragoût d'huîtres (*Entrée*). Voy. n.° 812.

1347. RAGOÛT DE TOPINAMBOURS (*Entremets*). Voyez n.° 1601.

1348. RAGOÛT DE POMMES DE TERRE (*Entremets*). Voyez n.° 1200.

1349. RAGOÛT A LA MACÉDOINE (*Entrée*). Voyez n.° 1609.

1350. RAGOÛT DE CRÊTES DE COQS. (*Entrée*). Voyez n.° 418.

1351. RAGOÛT DE ROGNONS DE COQS (*Entrée*). Voyez n.° 1407.

1352. RAGOÛT DE CULS D'ARTICHAUTS (*Entremets*). Voyez n.° 442.

1353. RAGOÛT DE FOIES GRAS (*Entrée*). Voyez n.° 620.

1354. RAIE A LA NORMANDE (*Entremets*). Faites-la cuire comme le cabillaud, n.° 171; nettoyez et parez-la, dressez-la sur un plat et la masquez avec une sauce blanche, n.° 477.

1355. RAIE AU BEURRE NOIR (*Entrée*). Préparez-la comme le cabillaud, n.° 174.

1356. RAIE A LA FLAMANDE (*Entrée*). Même préparation que pour le cabillaud, n.° 177.

1357. RAIFORT (*Hors-d'œuvre*). C'est une espèce de navet qui a la peau noire et le goût piquant comme le radis : on en ôte la peau, puis on la coupe par rouelles très-minces dans une assiette; on la saupoudre avec beaucoup de sel, et on verse dessus un filet d'eau pour le faire fondre.

1358. RAISIN (*Dessert*). Il se sert par grappes sur des vases ou corbeilles en faïence ou

porcelaine, ou simplement sur des assiettes, avec des feuilles de vigne dessous.

1359. Raisinet (*Dessert*). Prenez du moût ou vin doux, mettez-le dans une bassine, jetez dedans des quartiers de poires, de pommes et de coings, dont vous ôtez la pelure et les pepins ; faites bouillir le tout pendant quinze à vingt heures, faites en sorte qu'il soit épais, et le mettez dans des pots.

1360. Raisins conservés pour l'hiver. Prenez des grappes bien sèches et bien mûres, ôtez-en, avec des ciseaux, les grains gâtés, ainsi que ceux qui se toucheraient, et les mettez dans du son, sans qu'elles se touchent, dans une caisse fermant bien hermétiquement, et tenez cette caisse dans un lieu sec et frais.

1361. Raisins secs (*Dessert*). Prenez de beaux raisins bien mûrs, mettez-les dans un four peu chaud sur des claies de bois, retournez-les souvent, jusqu'à ce qu'ils soient secs ; alors saupoudrez-les de cassonade, et les renfermez hermétiquement dans une caisse de sapin, après avoir mis au-dessus une couche de feuilles de laurier.

1362. Rale d'eau rôti. Il se trousse et se prépare comme le poulet, n.° 1272.

1363. Rale d'eau aux oignons (*Entrée*). Même préparation que pour le canard, n.° 197.

1364. Rale de genêt rôti. Il se prépare comme le poulet rôti, n.° 1272.

1365. Ramiers. Espèce de pigeons sauvages plus estimés que les pigeons domestiques : ils sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que ces derniers, n.° 1130 et suivans.

1366. Ratafia de fleur d'orange (*Liqueur*). Un litre et demi d'eau-de-vie, ½ livre de fleurs d'oranges épluchées, 1 ½ livre de sucre clarifié et dans lequel on fait bouillir, pendant quelques minutes, la fleur d'orange, ensuite on met le tout dans l'eau-de-vie; on le laisse infuser pendant huit jours, puis on le passe ainsi qu'il est expliqué au n.° 889.

1367. Ratafia de cacis (*Liqueur*). Une livre de cacis bien mûr et égrainé, 4 onces de mérises noires, et 1 gros de cannelle; écrasez les fruits, mêlez-y la cannelle, et faites infuser le tout, pendant vingt ou trente jours, dans deux litres d'eau-de-vie et un huitième de litre d'eau de rivière; au bout de ce temps mêlez-y 1 ½ livre de sucre clarifié, et le passez de la manière indiquée au n.° 889.

1368. Ratafia de cerises (*Liqueur*). Prenez de belles cerises bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux, écrasez-les dans un vase avec environ un huitième de framboises. Laissez fermenter le tout, pendant cinq à six jours, en le remuant souvent; exprimez-en le jus, mesurez-le, et le mêlez avec autant d'eau-de-vie, 12 onces de sucre par litre de liqueur,

quelques poignées de noyaux de cerises concassés, quelques grains de coriandre et un peu de cannelle; faites infuser le tout pendant douze à quinze jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

1369. Ratafia d'abricots (*Liqueur*). Écrasez trente à quarante abricots, mêlez-y les amandes des noyaux, émondées; mettez-les dans un vase creux avec deux litres d'eau-de-vie, un quart de litre d'eau de rivière, 1 ½ livre de sucre, ½ gros de girofle, et 2 gros de cannelle : faites infuser pendant un mois, en remuant tous les jours, et passez la liqueur comme il est dit au n.° 889.

1370. Ratafia de Grenoble (*Liqueur*). Deux litres d'eau-de-vie, deux litres de jus de mérises, 1 gros de cannelle, 2 livres de sucre, quatre clous de girofle, quatre onces de feuilles de cerisier, et autant de noyaux de cerises concassés. Laissez infuser le tout pendant vingt à trente jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

1371. Ratafia d'anis (*Liqueur*). Faites bouillir 6 onces d'anis dans un demi-litre d'eau pendant deux à trois minutes; laissez-le ensuite infuser pendant une heure, mettez cette décoction dans deux litres d'eau-de-vie, avec 1 ½ livre de sucre, tenez le tout bouché bien hermétiquement; laissez-le infuser pendant un mois, et le passez comme il est dit au n.° 889.

1372. Ratafia de coings (*Liqueur*). Un litre

d'eau-de-vie, un ½ litre de jus de coings, 1 livre de sucre, ½ gros de cannelle, ½ gros de coriandre et ½ gros de girofle; faites infuser pendant douze à quinze jours, et passez comme il est expliqué au n.° 889.

1373. Ratafia de genièvre (*Liqueur*). Trois onces de grains de genièvre concassés, un litre et demi d'eau-de-vie, un quart de litre d'eau de rivière, et 1 ½ livre de sucre; faites infuser le tout pendant un mois, et le passez comme il est expliqué au n.° 889.

1374. Ratafia de framboises (*Liqueur*). Un litre d'eau-de-vie, un demi-litre de jus de framboises, un huitième de litre de jus de cerises et 1 livre de sucre; faites infuser jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement fondu, et passez la liqueur comme il est expliqué au n.° 889.

1375. Ratafia de brou de noix. (Liqueur). Un litre d'eau-de-vie, trente à quarante noix vertes, ½ gros de muscade, autant de girofle, 1 livre de sucre, et un huitième de litre d'eau de rivière; mêlez le tout ensemble après avoir écrasé les noix dans un mortier; laissez-le infuser pendant un mois, et le passez comme il est dit au n.° 889.

1376. Ratafia de mûres (*Liqueur*). Un litre d'eau-de-vie, un quart de litre de jus de mûres, un seizième de litre de jus de framboises, et autant de jus de groseilles,

8 grains de macis, un huitième de litre d'eau de rivière et 1 livre de sucre; faites infuser le tout pendant huit jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

1377. Ratafia de citron (*Liqueur*). Un litre d'eau-de-vie, les zestes de quatre citrons, ½ gros de cannelle, 2 gros de coriandre, 1 livre de sucre et un huitième de litre d'eau de rivière; faites infuser le tout ensemble pendant quinze à vingt jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

1378. Ratafia d'angélique (*Liqueur*). Un litre d'eau-de-vie, un huitième de litre d'eau de rivière, quatre clous de girofle, 1 once de racine d'angélique bien lavée et coupée par petits morceaux, 8 grains de macis et 12 onces de sucre; faites infuser pendant quinze à vingt jours, et passez la liqueur comme il est dit au n.° 889.

1379. Raves (*Hors-d'œuvre*). Elles se préparent et se servent comme les radis, n.° 1326.

1380. Ravigotte (*Sauce*). Voyez n.° 1492.

1381. Réchauds. Voyez n.° 1563.

1382. Réduire (Faire). C'est faire diminuer un liquide quelconque à force de bouillir; l'évaporation, c'est-à-dire la vapeur qui en sort, cause la réduction.

1383. Relevé de potage. On appelle ainsi la pièce de bœuf bouillie ou autre plat qui remplace le potage.

1384. **Relevés de potage en gras** (Nomenclature des).

n.os		n.os
Bœuf bouilli au naturel	127	Fraise de veau au naturel	623
— garni de choux	128	Tête de veau au naturel . .	1608
— — de pain perdu	129	— — à la macédoine	1609
— à la sauce tomate	130	— d'agneau au naturel	1608
Chapon au gros sel .	273	— — à la macédoine	1609

1385. **Relevés de potage en maigre** (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Alose au court bouillon	23	Maquereaux au court bouillon	909
Bar, *idem*	62	Mulet, *idem*	967
Barbeau, *idem* . . .	63	Perche, *idem*	1082
Brochet, *idem* . . .	164	Saumon, *idem*	1520
Cabillaud, *idem* . .	181	Surmulet, *idem*	1591
Carpe, *idem*	215	Thon, *idem*	1620
Églefin, *idem*	500	Truite, *idem*	1644
Esturgeon, *idem* . .	563	Turbot, *idem*	1657
Loubine, *idem* . . .	898		

1386. **Remoulade** (*Sauce*). C'est une sauce piquante, avec laquelle on mange de la volaille rôtie et froide, ou toute autre viande également rôtie : Pour la préparer, on fait bouillir, dans un peu de bouillon, une bonne quantité d'échalotes hachées, après quoi on y mêle du sel, du poivre, de la muscade, du persil haché, du jus de citron ou du verjus, de l'huile fine et une quantité suffisante de moutarde pour la lier : on peut aussi y ajouter des cornichons hachés. Cette sauce se sert froide dans une saucière.

1387. **Repas.** Voyez Service, n.° 1544 et suivans.

1388. Ris de veau. Otez-en les peaux et les chairs qui pourraient s'y trouver, et les faites blanchir à l'eau bouillante pendant dix minutes, avant de les employer.

1389. Ris de veau aux légumes (*Entrée*). Préparez-les d'abord comme il est dit ci-dessus, ensuite piquez-les au lard fin; mettez des bardes de lard au fond d'une casserole, et les ris de veau par-dessus; baignez-les aux trois-quarts avec du consommé, ayant attention que le côté piqué soit en dessus; mettez du feu dessous et dessus, pour leur faire prendre couleur, et les dressez, lorsqu'ils seront cuits, sur tels légumes que vous voudrez, pourvu qu'ils soient assaisonnés au jus.

1390. Ris de veau pour garnir des ragoûts. Lorsqu'ils sont nettoyés et blanchis ainsi qu'il est dit au n.° 1388, il faut les couper en gros dés, et les jeter dans le ragoût.

1391. Ris de veau aux fines herbes (*Entrée*). Lorsqu'ils sont nettoyés et blanchis comme il est dit au n.° 1388, faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de lard et du vin blanc et du consommé par égale portion; lorsqu'ils seront cuits, ôtez-les ainsi que le lard; faites réduire le mouillement; ajoutez-y ensuite un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil, ciboules, ail, échalotes et champignons hachés; faites jeter quelques bouillons à votre sauce, et la versez sur les ris de veau.

1392. Ris de veau a la poulette (*Entrée*). Faites-les cuire comme les précédens, dressez-les sur un plat et les masquez avec une sauce à la poulette, n.° 1506.

1393. Ris de veau au gratin (*Entrée*). Préparez-les comme il est dit au n.° 1388, garnissez le fond d'un plat avec de la farce n.° 750; mettez vos ris dessus, saupoudrez-les avec de la chapelure et du fromage parmesan râpé, sel, poivre et muscade; versez dessus un peu de beurre fondu et un filet de vinaigre, et les faites cuire sous le four de campagne, avec du feu dessous et dessus.

1394. Ris d'agneau. Ils sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que les ris de veau, n.° 1388 et suivans.

1395. Riz au lait (*Potage*). Lavez bien le riz, faites-le crever dans un peu d'eau, et le jetez ensuite dans du lait bouillant où il achève de cuire : une heure suffit. On observera que, pour faire ce potage, il faut un feu très-doux, que le vase ne soit qu'à moitié couvert, et qu'il ne soit ni trop clair ni trop épais. On y ajoute du sucre ou du sel, selon le goût.

1396. Riz au lait (*Entremets*). Il se prépare comme le précédent; mais on le tient le plus épais possible, on le sucre davantage, et on y ajoute le zeste d'un citron.

1397. Riz au lait d'amande. Il se prépare d'abord, soit pour potage, soit pour en-

tremets, comme il est expliqué aux deux numéros précédens; ensuite on y mêle un peu de lait d'amande, n.° 824.

1398. Rocambole. Espèce d'échalote qui tient le milieu, pour la force du goût, entre l'ail et l'échalote ordinaire : on l'emploie dans les sauces piquantes.

1399. Rognon de veau rôti. Lorsqu'on l'achète, il est bon de faire attention si la graisse est abondante et d'un blanc jaune, et si le rognon est ferme, parce que ce sont des preuves qu'il est de bonne qualité et frais ; on l'embroche et on le fait cuire comme les autres rôtis, en l'arrosant : il faut au moins deux heures pour sa cuisson.

1400. Rognons de bœuf au vin (*Entrée*). Faites-les dégorger dans l'eau chaude et les émincez ; faites roussir un bon morceau de beurre, jetez-y une bonne quantité d'oignons hachés ; lorsqu'ils seront blonds, mêlez-y vos rognons, saupoudrez de farine, sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés ; mouillez le tout avec du bon vin rouge, et le laissez mijoter pendant deux heures ; servez bien chaud.

1401. Rognons de bœuf a la parisienne (*Entrée*). Faites-les dégorger comme il est dit ci-dessus, émincez-les, mettez-les dans une casserole, avec sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, et un morceau de bon beurre, sautez-les

jusqu'à ce qu'ils soient cuits; alors ajoutez-y quelques cuillerées de velouté, de coulis ou de consommé, le jus d'un citron ; sautez-les de nouveau, et servez.

1402. Rognons de mouton a la brochette (*Entrée*). Fendez-les par le milieu, sans séparer les deux parties, enfilez-les avec une petite brochette et les mettez sur le gril ; lorsqu'ils seront cuits, mettez-les sur un plat, et versez dessus du beurre fondu que vous aurez fait chauffer, sans bouillir, avec une pincée de persil et ciboules hachés, et le jus d'un citron ou bien un filet de vinaigre.

1403. Rognons de mouton au vin (*Entrée*). Ils se préparent comme ceux de bœuf, n.° 1400.

1404. Rognons de mouton au vin blanc (*Entrée*). Même préparation que pour ceux de cochon, numéro suivant.

1405. Rognons de cochon au vin blanc (*Entrée*). Émincez-les, sautez-les dans le beurre dans une casserole avec sel, poivre, muscade, persil, ciboules et échalotes hachées, jusqu'à ce qu'ils soient roidis ; alors liez-les avec une pincée de farine, mouillez le tout avec du vin blanc, sautez-les et servez.

1406. Rognons de coqs pour garnir des ragoûts. Faites-les dégorger dans de l'eau plus que tiède, pendant quinze à vingt minutes, avant de les mettre dans le ragoût.

1407. Rognons de coqs en ragoût (*Entrée*).

Ils se préparent d'abord comme il est dit ci-dessus, ensuite ils peuvent subir séparément la préparation indiquée au n.° 1609.

1408. Romaine. Espèce de salade très-estimée, et qui est susceptible de recevoir exactement les mêmes préparations que la laitue, n.° 834 et suivans.

1409. Rosbif a l'anglaise (*Rôt*). Voyez n.° 140.

1410. Rôts de viande de boucherie (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Aloyau de bœuf rôti .	27	Filets de mouton rôtis .	591
Bœuf rôti à l'anglaise.	140	Foie de veau rôti. . . .	613
Carré de veau rôti .	223	Gigot de mouton rôti . .	712
— de mouton . .	227	— — à la provençale.	714
— — mariné rôti	228	— — mariné rôti . .	715
Cochon de lait rôti .	316	— d'agneau rôti. . .	716
Échinée de cochon rôti	496	— — à la provençale.	716
Épaule de veau rôtie.	539	— — mariné rôti . .	716
— de mouton .	541	Longe de veau rôtie. . .	896
— d'agneau . .	544	Quartier d'agneau rôti .	1307
Filet de bœuf rôti. .	584	Quasi de veau rôti . . .	1310

1411. Rôts de volaille (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Canard rôti	196	Paon rôti	1052
Canneton rôti . . .	204	Pigeons rôtis	1130
Chapon rôti	269	Pintade rôtie	1146
— aux truffes . .	270	— aux truffes	1147
— aux marrons .	271	— aux marrons . . .	1147
Coq d'Inde rôti . .	366	Poularde rôtie	1258
Dindon rôti	474	— aux truffes	1259
— aux truffes . .	470	— aux marrons . . .	1260
— aux marrons .	471	Poule d'Inde rôtie . . .	469
Oie rôtie	1004	Poulet rôti.	1272
— aux truffes. . .	1008	— aux truffes	1273
Oie rôtie aux marrons	1009		

1412. Rôts de gibier (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Alouettes rôties . . .	21	Halbran rôti	772
Bartavelle rôtie . . .	70	Lapereau	856
Bécasses rôties . .	78	Levraut	876
Bécassines	82	Marcassin	913
Bec-figues rôtis . . .	86	Oie sauvage rôtie . . .	1004
Cailles	186	Ortolans rôtis	1036
Cailleteaux	193	Outarde rôtie	1041
Canard sauvage . . .	196	Perdreaux rôtis	1084
Coq de bruyère rôti .	359	— — aux truffes	1085
— — aux truffes	360	Poule d'eau rôtie	1269
Courlis rôti	391	Pluviers	1157
Derrière de lièvre rôti	466	Quartier de chevreuil rôti	1308
Épaule de chevreuil rôt.	546	Râle de genêt rôti . . .	1364
Faisan rôti	567	— d'eau	1362
— aux truffes . .	568	Ramiers rôtis	1365
Filets de sanglier rôtis	599	Rouge-gorges rôtis . .	1416
— de chevreuil rôtis	601	Sarcelle rôtie	1467
Gelinotte rôtie . . .	699	Tourtereaux rôtis . . .	1626
— aux truffes . .	700	Vanneaux rôtis	1660
Grives rôties	756		

1413. Rôts de poissons (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Alose au bleu . . .	24	Loubine au bleu	598
Bar	62	Mulet	967
Barbeau	63	Perche	1082
Brochet	163	Saumon	1519
Cabillaud	172	Surmulet	1591
Carpe	213	Thon	1615
Églefin	500	Truite	1643
Esturgeon au bleu .	558	Turbot	1650
— rôti	560		

1414. Rouelle de veau. C'est ce qu'on appelle autrement noix de veau. Voyez n.° 975.

1415. Rouge-gorge. Très-petit oiseau, ainsi appelé parce qu'il a les plumes du des-

sous du corps d'un rouge couleur de feu. On reconnaît sa qualité et sa fraîcheur de la même manière que pour les grives, n.° 755.

1416. Rouge-gorges rôtis. Ils ne se vident point: lorsqu'ils sont plumés, on met à chacun une petite barde de lard très-mince sur l'estomac, on les embroche ensuite par le côté avec une petite brochette en bois ou en fer, et qui traverse également les deux extrémités de la barde de lard, et l'on met au-dessous, dans la lèchefrite, des tranches minces de pain grillé, pour recevoir la graisse et le jus qui en sortent.

1417. Lorsque l'on sert le rôti de rouge-gorges, on commence par mettre sur le plat les rôtis de pain, ensuite on met par-dessus les brochettes, de manière que les petits oiseaux qui, d'ailleurs, doivent être embrochés tous dans le même sens, soient couchés sur le dos.

1418. Rouge de rivière aux oignons (*Entrée*). Oiseau aquatique peu estimé; on ne le mange qu'aux oignons, et il se prépare comme le canard, n.° 197.

1419. Rouget. Ce poisson est susceptible de recevoir les mêmes préparations que le merlan, n.° 938 et suivans.

1420. Roux (*Sauce*). Mettez dans une casserole 4 onces de beurre avec une cuillerée de farine, tournez toujours jusqu'à ce que la farine ait pris une couleur

bien brune sans être noire, alors le roux est fait; il faut le retirer du feu ou le mouiller.

1421. Roux blanc (*Sauce*). Cette préparation consiste à faire fondre du beurre et à y mêler de la farine; il faut le retirer du feu ou le mouiller avant qu'il ne prenne couleur.

S

1422. Sagou au lait (*Potage*). Il se prépare comme celui au bouillon, n.° 1217.

1423. Saindoux. Coupez de la panne de cochon par petits morceaux, et la faites fondre dans un vase sur le feu; lorsque ces petits morceaux auront pris une couleur rousse et seront devenus croustillans, le saindoux sera suffisamment cuit; écumez-le et le mettez dans des pots.

1424. Salade de blancs de volaille (*Hors-d'œuvre*). Voyez n.° 118.

1425. Salade de poisson (*Hors-d'œuvre*). Voyez n.° 1169.

1426. Salade de céleri. Voyez n.° 237.

1427. Salade de concombres (*Hors-d'œuvre*). Voyez n.° 333.

1428. Salade de choux rouges (*Entremets*). Voyez n.° 1309.

1429. Salade a la crème (*Entremets*). Épluchez, lavez et faites égoutter de la laitue, de la romaine, des mâches ou de la chicorée; mettez-la dans un saladier, garnissez-en le dessus comme il est expliqué

au n.° 670; délayez une suffisante quantité de crème avec un peu de vinaigre, sel, poivre; versez sur votre salade et la mêlez.

1430. Salade au lard (*Entremets*). Préparez-la d'abord comme il est dit ci-dessus; émincez du lard salé, gras et maigre, faites-le frire dans une poële, et lorsqu'il sera cuit, ajoutez-y un filet de vinaigre, versez le tout sur la salade et la retournez.

1431. Salade au beurre (*Entremets*). Préparez et garnissez-la ainsi qu'il est dit au n.° 1429; faites roussir un morceau de beurre, ajoutez-y un filet de vinaigre, sel et poivre, et le versez sur la salade.

1432. Salade a l'huile. Pour bien faire une salade à l'huile, de quelque espèce qu'elle soit, il faut faire séparément son assaisonnement, dans une assiette, de la manière suivante : Prenez d'abord le sel et le poivre que vous jugerez nécessaires (quelques personnes y mettent aussi de la moutarde); mettez dessus du vinaigre en très-petite quantité, surtout s'il est fort; mêlez bien, et lorsque le sel sera fondu, mêlez-y de bonne huile d'olive, battez bien cet assaisonnement, et le versez sur la salade.

1433. Salade de laitues. Voyez n.° 837.

1434. Salade de romaine. Voyez n.° 1408.

1435. Salade de haricots blancs. Voyez n.° 786.

1436. Salade de haricots verts. Voyez n.° 790.

1437. Salade de cresson. Voyez n.° 417.

1438. Salade de betteraves. Voyez n.° 89.
1439. Salade de maches. Voyez n.° 902.
1440. Salade de pissenlit. Voyez n.° 1153.
1441. Salade de pommes dn terre. Voy. n.° 1191.
1442. Salade de chicorée. Voyez n.° 285.
1443. Salade d'anchois (*Hors-d'œuvre*). Voyez n.° 32.
1444. Salade de sardines (*Hors-d'œuvre*). Voyez n.° 1471.
1445. Salade de harengs salés (*Hors-d'œuvre*). Voyez n.° 778.
1446. Salep au lait (*Potage*). Il se prépare exactement comme celui au bouillon, n.° 1215.
1447. Salmis de faisan (*Entrée*). Voy. n.° 571.
1448. Salmis de coq de bruyère (*Entrée*). Voyez n.° 363.
1449. Salmis de gelinotte (*Entrée*). Voy. n.° 704.
1450. Salmis de perdreaux (*Entrée*). Voyez n.° 1089.
1451. Salmis de pintade (*Entrée*). Voy. n.° 1148.
1452. Salmis de cailles (*Entrée*). Voyez n.° 189.
1453. Salmis de bécasses (*Entrée*). Voyez n.° 79.
1454. Salmis de bécassines (*Entr.*). Voyez n.° 83.
1455. Salmis de pluviers (*Entr.*). Voy. n.° 1158.
1456. Salmis de vanneaux (*Entr.*). Voy. n.° 1662.
1457. Salmis de sarcelle (*Entrée*). V. n.° 1469.
1458. Salmis de grives (*Entrée*). Voyez n.° 757.
1459. Salmis de canard sauvage. Voyez n.° 198.
1460. Salmis de pigeons (*Entrée*). Voy. n.° 1134.
1461. Salmis d'alouettes (*Entrée*). Voy. n.° 20.
1462. Salsifis a l'huile (*Entremets.*). Faites-les

cuire et égoutter comme il est dit au n.° 1463, et les assaisonnez de sel, poivre, vinaigre et huile.

1463. Salsifis a la maître d'hôtel (*Entremets*). Grattez-les, et les coupez par bouts; faites-les tremper ensuite dans l'eau fraîche pendant quelques heures, et les faites cuire à l'eau de sel; faites-les égoutter, et les sautez dans une sauce à la maître d'hôtel, n.° 1482.

1464. Salsifis en marinade (*Entremets*). Préparez et faites-les cuire comme il est dit ci-dessus; faites-les égoutter, trempez-les ensuite dans une pâte à frire, n.° 1057, et les faites frire de belle couleur.

1465. Salsifis a la sauce blanche (*Entremets*). Ils se préparent comme ceux à la maître d'hôtel, n.° 1463; il n'y a d'autre différence que celle de la sauce.

1466. Sanglier. On doit le saigner aussitôt qu'il est tué, et si c'est un mâle, il faut en même temps lui enlever les testicules, autrement la chair prend un goût insupportable. On le grille, on le vide, et on le nettoie comme le cochon domestique.

1467. Sarcelle rôtie. Elle se prépare exactement comme le canard sauvage, n.° 196.

1468. Sarcelle aux oignons (*Entrée*). Même préparation que pour le canard sauvage aux oignons, n.° 197.

1469. Sarcelle en salmis (*Entrée*). Elle se prépare comme le faisan en salmis, n.° 571.

1470. Sardines fraîches. Elles sont susceptibles

de recevoir les mêmes préparations que les harengs frais, n.° 774 et suivans.

1471. SARDINES SALÉES EN SALADE (*Hors-d'œuvre*). Elles se préparent comme les anchois, n.° 32.

1472. SAUCES (Nomenclature des).

	n.os		n.os
Blanc	113	Sauce à la provençale	1489
Braise grasse	158	— à la ravigotte	1492
— maigre	159	— à la poivrade	1493
Consommé	357	— verte et piquante	1495
Coulis	385	— portugaise	1491
Court bouillon	393	— hollandaise	1494
Espagnole grasse	555	— indienne	1496
— maigre	556	— à la crème	1497
Farce au pain	575	— à la flamande	1498
— à petits pâtés	577	— à l'anglaise	1507
— aux fines herb.	578	— à l'italienne	1488
Godiveau	741	— à la française	1500
Gratin	750	— à l'allemande	1502
Jus gras	820	— à la matelote	1499
— maigre	821	— à l'orange	1501
Liaison	877	— à la S.e Menehould	1504
Marinade	914	— à la poulette	1506
Purée d'oignons	1300	— à la gasconne	1505
Remoulade	1386	— verte	1503
Roux	1420	— aux truffes	1509
— blanc	1421	— au beurre noir	1480
Sauce pour un dindon rôti	1473	— pour une tête de veau bouillie	1487
— piquante	1474	— aux groseilles à maquereau	1508
— aux tomates	1475	— aux échalotes	1485
— au verjus	1476	— aux câpres et anchois	1483
— blanche	1477	Velouté gras	1666
— Robert	1479	— maigre	1667
— aux rocamboles	1481	Verjus	1668
— à la maît.e d'hôt.	1482		
— à la tartare	1486		

1473. Sauce pour mettre sous un dindon rôti. Il faut avoir le soin de mettre le foie cuire dans l'intérieur, et lorsqu'on débroche le dindon, on retire ce foie, qu'on écrase sur une assiette avec une fourchette; on y ajoute ensuite tout le jus et le zeste d'un citron, sel, poivre et quelques échalotes hachées, qu'on a eu l'attention de faire bouillir dans un peu de bouillon; ensuite on y met de la moutarde et de l'huile fine, en quantité suffisante pour rendre le tout liquide; lorsque le mélange est parfait on y ajoute le jus du dindon qui se trouve dans la lèchefrite.

1474. Sauce piquante. Mettez sur le feu, dans une casserole, un verre de vinaigre, une pincée de poivre long en poudre, du sel, du poivre, et un bouquet composé de persil, ciboules, thym et laurier; faites bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié; ajoutez-y ensuite du consommé et de l'espagnole par égale portion; faites bouillir encore jusqu'à consistance de sauce, et passez le tout à l'étamine.

1475. Sauce aux tomates. Faites cuire des tomates avec un peu de bouillon, sel, poivre, muscade, un oignon coupé en tranches, et quelques ciboules; lorsqu'elles sont cuites, écrasez-les, et faites-en passer la purée au tamis de crin dans une casserole où vous aurez fait fondre un peu de beurre : mêlez bien avant de servir.

1476. SAUCE AU VERJUS. Prenez du coulis ou de l'espagnole avec du verjus, par égale portion, mêlez-les ensemble, en y ajoutant sel, poivre, muscade et échalotes hachées; mettez le tout dans une casserole et le faites chauffer bien chaud sans bouillir.

1477. SAUCE BLANCHE. Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre, de la farine de froment et un peu de vinaigre, sel et poivre ; mettez le tout sur le feu et tournez toujours, jusqu'à ce que la sauce soit bien liée. Une cuillerée de farine suffit pour 4 onces de beurre.

1478. On peut ajouter dans cette sauce, au moment de la servir, du persil haché, des câpres, des cornichons hachés et de la crème de lait.

1479. SAUCE ROBERT. Faites un roux, n.° 1420; jetez-y quelques oignons hachés bien menu, et un peu de bouillon pour les faire cuire : lorsqu'ils seront cuits, mettez-y d'autre bouillon, avec sel, poivre et muscade ; laissez mijoter le tout pendant trente à quarante minutes, retirez-le du feu, et y ajoutez un filet de vinaigre et de la moutarde.

1480. SAUCE AU BEURRE NOIR. Faites roussir un morceau de beurre jusqu'à ce qu'il soit brun sans être brûlé ; jetez-y une pincée de persil en branche, et lorsqu'il sera frit, versez-y environ un tiers de bon vinaigre, et servez.

1481. Sauce aux rocamboles. Faites cuire des rocamboles dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles s'écrasent sous les doigts; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche; lorsqu'elles seront refroidies, faites-les égoutter, et les mettez dans du consommé, que vous ferez réduire jusqu'à consistance de sauce.

1482. Sauce a la maître d'hôtel. Faites fondre un morceau de beurre, jetez-y des échalotes et une pincée de persil hachés, sel, poivre, muscade, et une ou deux cuillerées de verjus, ou le jus d'un citron; mêlez bien le tout ensemble, et le retirez du feu.

1483. Sauce aux capres et anchois. Faites fondre un morceau de beurre, mêlez-y une pincée de farine, arrosez-le avec du consommé, en y ajoutant sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés, un petit morceau de beurre d'anchois et une poignée de câpres; faites jeter quelques bouillons, et servez.

1484. Sauce remoulade. Voyez n.° 1386.

1485. Sauce aux échalotes. Épluchez et hachez très-menu la quantité d'échalotes que vous jugerez à propos; mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, muscade et un verre de vin blanc; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites; alors mêlez-y un peu de velouté ou de coulis, et au moment de servir, mettez-y un morceau de beurre lié, n.° 97.

1486. Sauce a la tartare. Hachez très-menu

des échalotes, ainsi qu'un peu de cerfeuil et d'estragon, délayez de la bonne moutarde avec un peu de vinaigre et de l'huile fine; mêlez bien le tout ensemble, avec sel, poivre, muscade et quelques pincées de chapelure.

1487. SAUCE POUR UNE TÊTE DE VEAU BOUILLIE. Mettez dans une saucière du bouillon dans lequel aura cuit la tête de veau; ajoutez-y sel, poivre, muscade, le jus d'un ou de deux citrons, suivant la quantité de sauce, du persil et des ciboules hachés très-menu : servez froid.

1488. SAUCE ITALIENNE. Coupez dans une casserole des petis morceaux de jambon, gras et maigre, quelques champignons hachés, le zeste d'un citron, un bouquet de persil, thym, ciboules et laurier; baignez le tout avec de l'huile d'olive, à moitié seulement; faites bouillir jusqu'à ce que les champignons soient cuits: alors versez-y du velouté ou du coulis en quantité suffisante pour ce que vous voulez de sauce; faites bouillir encore un quart d'heure, retirez le jambon et le bouquet, et servez.

1489. SAUCE A LA PROVENÇALE. Prenez deux à trois cuillerées d'huile d'olive, six échalotes, deux gousses d'ail, trois à quatre champignons ou morilles, le tout haché; mettez-le dans une casserole avec sel, poivre, muscade et une pincée de farine de froment; faites bouillir le tout

pendant un quart d'heure, mouillez ensuite avec moitié bouillon et moitié vin blanc; faites bouillir encore pendant trente à quarante minutes, et servez.

1490. SAUCE ESPAGNOLE. Voyez n.° 555 et suivans.

1491. SAUCE PORTUGAISE. Faites fondre un morceau de beurre sur un feu très-doux, jetez-y des jaunes d'œufs délayés avec du jus de citron, du sel, du poivre et de la muscade; mêlez bien pour que la sauce se lie, et servez.

1492. SAUCE A LA RAVIGOTTE. Mettez du consommé dans une casserole, selon la quantité de sauce dont vous avez besoin; ajoutez-y un filet de vinaigre, sel, poivre, muscade, un morceau de beurre et un peu de farine, pour lier la sauce; faites bouillir le tout pendant quinze à vingt minutes, retirez-le du feu, et y ajoutez cerfeuil, ciboules, estragon et cresson alenois hachés très-menu.

1493. SAUCE POIVRADE. Faites roussir un morceau de beurre, jetez-y deux à trois gousses d'ail et autant d'oignons hachés, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier, sel, poivre, muscade et girofle; lorsque le tout aura pris une belle couleur, délayez un peu de farine avec un peu de vinaigre et d'eau, versez-le en tournant dans la casserole, faites cuire encore pendant un quart d'heure, passez ensuite la sauce à l'étamine, mêlez-y du gros poivre, et servez.

1494. SAUCE HOLLANDAISE. Faites fondre un morceau de bon beurre, mêlez-y un peu de farine avec un ou deux jaunes d'œufs, sel, poivre et muscade; mouillez le tout avec deux tiers de vin blanc et un tiers d'eau; faites bouillir sur un feu très-doux, et retirez cette sauce aussitôt qu'elle sera liée.

1495. SAUCE VERTE ET PIQUANTE. Faites chauffer un peu d'huile d'olive avec quelques échalotes et gousses d'ail hachées très-menu; lorsqu'elles seront un peu cuites, versez-y du vin blanc et du consommé par égale portion, faites réduire le tout à moitié; alors mêlez-y de l'estragon, du persil, du cerfeuil et de la ciboule hachés; du sel, du poivre, de la muscade et girofle pulvérisés.

1496. SAUCE INDIENNE. Faites fondre un morceau de beurre, mêlez-y deux à trois pincées de kari (espèce de safran des Indes), une pincée de poivre long réduit en poudre, et autant de muscade. Lorsque le beurre est prêt à roussir, mouillez-le avec du jus, du velouté ou du coulis, faites jeter quelques bouillons, et servez bien chaud.

1497. SAUCE A LA CRÈME. Faites fondre un morceau de beurre, mêlez-y la farine nécessaire pour lier la sauce, quelques échalotes hachées bien menu, sel, poivre et muscade. Lorsque les échalotes seront un peu cuites, mêlez-y de la crème, tournez toujours pendant quelques minutes, et

au moment de servir semez-y une pincée de persil haché.

1498. SAUCE FLAMANDE. Faites fondre un morceau de bon beurre, jetez-y des échalotes hachées, sel, poivre, muscade et un peu de vinaigre. Lorsque les échalotes seront un peu cuites, servez.

1499. SAUCE A LA MATELOTE. Faites roussir dans le beurre dix-huit à vingt petits oignons, ajoutez-y quelques champignons coupés en dés, sel, poivre, muscade et un petit bouquet de persil ; mouillez le tout avec du velouté et du vin rouge, par égale portion ; faites réduire d'un quart, ôtez le persil et servez.

1500. SAUCE FRANÇAISE. Faites un roux, n.° 1420, jetez-y un bouquet d'aromates, un ou deux oignons coupés par rouelles, sel, poivre, muscade et girofle ; baignez le tout avec du coulis et du vin blanc ; faites-le bouillir pendant une demi-heure, passez la sauce à l'étamine, remettez-la dans la casserole, faites-y cuire une poignée de champignons hachés, et servez.

1501. SAUCE A L'ORANGE. Mettez dans une casserole la quantité de jus ou de velouté que vous voudrez, ajoutez-y un huitième de jus d'orange, faites chauffer sans bouillir ; ajoutez-y les zestes des oranges dont vous aurez exprimé le jus, et servez.

1502. SAUCE ALLEMANDE. Faites roussir un morceau de beurre, jetez-y quelques pruneaux et raisins secs, un morceau de

sucre, un ou deux oignons coupés en tranches, et quelques champignons. Lorsque les oignons et champignons seront cuits, mouillez le tout avec du consommé, laissez-le mijoter et réduire jusqu'à consistance de sauce, et servez.

1503. SAUCE VERTE. Pilez des épinards crus, exprimez-en le jus, mettez-le dans une casserole, avec sel, poivre, muscade, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier; mêlez-y autant de velouté ou d'espagnole que de jus d'épinards; faites bouillir et réduire jusqu'à consistance de sauce, ôtez le bouquet, et servez.

1504. SAUCE A LA SAINTE-MENEHOULD. Mettez dans une casserole du beurre et de la crème par égale portion, une pincée de farine, sel, poivre, muscade et champignons hachés; persil, thym et laurier en bouquet : faites bouillir pendant une demi-heure, en tournant toujours, ôtez le bouquet, et servez.

1505. SAUCE A LA GASCONNE. Faites fondre un morceau de beurre, mêlez-y autant d'huile d'olive, sel, poivre, muscade, poivre long pulvérisé, et quelques gousses d'ail hachées très-menu; faites bouillir en tournant toujours, jusqu'à ce que la liaison du beurre et de l'huile soit parfaite; alors mêlez-y le jus d'un citron, et servez de suite.

1506. SAUCE A LA POULETTE. Faites un roux blanc, n.° 1421, mouillez-le avec de l'eau

dans laquelle vous aurez fait cuire les choses que vous voulez accommoder à cette sauce, autant que possible, autrement avec de l'eau; ajoutez-y sel, poivre, muscade, un bouquet de persil et ciboules, et le zeste d'un citron; faites réduire le tout pendant une demi-heure, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, passez-la à l'étamine, et au moment de servir semez-y une pincée de persil haché.

1507. Sauce anglaise. Mettez dans une casserole deux ou trois cuillerées de jus, le jus d'un citron, autant de rhum, sel, poivre, muscade et girofle pulvérisés; faites bouillir pendant dix minutes, liez votre sauce avec un jaune d'œuf délayé avec une pincée de farine; faites-la bouillir un peu, et servez.

1508. Sauce aux groseilles a maquereau. Épluchez des groseilles vertes, faites les bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles s'écrasent sous les doigts, faites en sorte qu'il n'y reste que l'eau nécessaire pour votre sauce; alors mettez-y un bon morceau de beurre frais, une pincée de farine, sel, poivre et un morceau de sucre; faites bouillir pendant dix à quinze minutes, et servez.

1509. Sauce aux truffes. Nettoyez bien deux ou trois grosses truffes, pilez-les dans un mortier et les jetez dans du bon beurre presque roux; mêlez-y une pincée de farine, mouillez ensuite avec du con-

sommé, sel, poivre, muscade; faites réduire jusqu'à consistance de sauce, et servez.

1510. Saucisse (Manière de faire la). Hachez très-menu de la chair maigre de cochon, du maigre de veau dans la proportion d'un tiers, et autant de graisse de porc que de chair maigre; assaisonnez ce hachis de sel, poivre, muscade, girofle, oignons, persil et ciboules également hachés, et mettez-le dans des boyaux.

1511. Saucisse aux légumes (*Entrée*). Faites-la cuire dans le beurre, à la poële ou dans le fond d'une casserole, et servez-la roulée sur tels légumes ou purées de légumes que vous jugerez à propos.

1512. Saucisse a la sauce piquante (*Entrée*). Faites-la cuire comme ci-dessus, dressez-la sur un plat, et la masquez avec une sauce piquante à votre choix.

1513. Saucisse aux truffes. Elle se prépare comme il est dit au n.° 1510, seulement on hache des truffes avec la viande, dans la proportion d'un douzième.

1514. Saucisson cru (*Hors-d'œuvre*). Émincez de la chair maigre de jambon ou d'épaule de cochon frais, assaisonnez de poivre en grain, thym et laurier pulvérisés, entassez-la dans des boyaux de bœuf bien nettoyés, et les nouez ensuite par les deux bouts; ayez attention, en les remplissant, d'y placer en long des filets de lard bien ferme, de manière qu'il y

en ait dans toute la longueur. Mettez ces saucissons mariner dans un vase pendant dix à douze jours, avec moitié sel et moitié salpêtre pulvérisés; au bout de ce temps ficelez-les d'un bout à l'autre, pour qu'ils soient durs, et les pendez dans un lieu sec pour les faire sécher.

1515. On sert le saucisson cru, par rouelles très-minces, et disposées en cercle au fond d'une assiette.

1516. SAUCISSON CUIT (*Hors-d'œuvre*). Hachez très-menu du maigre de cochon, avec environ moitié de gras, sel, poivre, muscade, thym, laurier, basilic et quelques gousses d'ail; mettez cette pâte dans des boyaux de bœuf bien nettoyés; nouez-les par les deux bouts, faites-les cuire dans une braise grasse, n.° 158, pendant deux à trois heures, et les laissez refroidir. Il se sert comme il est expliqué au numéro précédent.

1517. SAUCISSON CUIT AUX TRUFFES (*Hors-d'œuvre*). Il se prépare comme il est dit au numéro précédent, à l'exception qu'on n'y met point d'ail, mais bien des filets de truffes, de manière qu'il y en ait dans toute la longueur.

1518. SAUMON. On le mange frais ou salé: il s'accommode de la même manière; seulement, lorsqu'il est salé, il faut le mettre dessaler dans l'eau avant de l'employer.

1519. SAUMON AU BLEU (*Rôt*). Il se prépare et se sert comme l'esturgeon, n.° 558.

1520. Saumon au court bouillon (*Relevé de potage*). Faites-le cuire comme l'esturgeon, n.° 563, dressez-le sur un plat, et servez dessous telle sauce que vous voudrez, pourvu qu'elle soit d'un goût relevé.

1521. Saumon grillé (*Entrée*). Prenez des rouelles minces de saumon, frottez-les d'huile d'olive, saupoudrez-les de sel, poivre et muscade pulvérisés; mettez-les sur le gril, dressez-les ensuite sur un plat, et versez dessus une sauce à votre choix.

1522. Saumon a la flamande (*Entrée*). Il se prépare comme le cabillaud, n.° 177.

1523. Saumon en ragoût (*Entrée*). Il se prépare comme le thon, n.° 1617.

1524. Saumon sauté aux fines herbes (*Entrée*). Prenez une dalle de saumon, émincez-la, saupoudrez de sel, poivre, muscade et fines herbes hachées; faites fondre un morceau de beurre, sautez votre saumon dedans, jusqu'à ce qu'il soit cuit, exprimez-y alors un jus de citron, et servez.

1525. Saumon fumé sauté (*Entrée*). Coupez-le par tranches minces; mettez de l'huile dans une casserole, passez votre saumon dedans sur un grand feu, faites-le égoutter ensuite, dressez-le sur un plat, et exprimez dessus le jus d'un citron.

1526. Saumon en remoulade (*Hors-d'œuvre*). Faites cuire une dalle de saumon dans un

court bouillon, n.° 393, égouttez-la et la dressez sur une sauce remoulade, n.° 1386.

1527. Saumon en matelote (*Entrée*). Coupez-le par morceaux, faites-le cuire comme le précédent, retirez-le avec une écumoire et le sautez pendant quelques minutes dans une sauce à la matelote, n.° 1499.

1528. Sauté de foie de veau (*Entrée*). Émincez-le, saupoudrez-le de sel, poivre et muscade pulvérisés, persil et ciboules hachés, et d'une pincée de farine; faites fondre un morceau de beurre, jetez-y votre foie et l'y sautez jusqu'à ce qu'il soit presque cuit; alors mouillez-le légèrement avec un peu de vin blanc, faites-le achever de cuire, exprimez-y le jus d'un citron, et servez.

1529. Sauté de fressure de veau (*Entrée*). Coupez le mou et la rate en dés, et émincez le cœur et le foie; préparez ensuite le tout comme il est expliqué ci-dessus pour le foie de veau sauté.

1530. Sauté de fressure de mouton. (*Entrée*). Elle se prépare comme celle de veau, numéro précédent.

1531. Sauté de fressure d'agneau (*Entrée*). Même préparation que pour celle de veau, n.° 1529.

1532. Sauté de foie de cochon (*Entrée*). Même préparation que pour celui de veau, n.° 1528.

1533. Sauté de foie de bœuf (*Entrée*). Il se prépare comme celui de veau, n.° 1528.

1534. Sauté de bécassines (*Entrée*). Voyez n.° 84.

1535. Sauté de petits oiseaux (*Entrée*). Voyez n.° 1107.

1536. Sauté de saumon (*Entrée*). Voyez n.° 1524 et suivant.

1537. Sauté d'esturgeon (*Entrée*). Voy. n.° 564.

1538. Sauté de thon (*Entrée*). Voyez n.° 1621.

1539. Sauté de filets de saules, (*Entrée*). Voyez n.° 607.

1540. Scorsonère. Espèce de salsifis susceptible de recevoir exactement les mêmes préparations que ce légume, n.° 1462 et suivans.

1541. Scubac (*Liqueur*). Un litre et demi d'eau-de-vie, deux citrons, 1 1/2 once de coriandre 1/2 once d'anis, 1/2 once de safran, 1 1/2 livre de sucre, et 1/4 de litre d'eau de rivière ; faites infuser le tout pendant quinze jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

1542. Semoule au lait (*Potage*). Elle se prépare exactement comme le vermicelle au lait, n.° 1669.

1543. Semoule au lait (*Entremets*). Elle se prépare exactement comme le vermicelle au lait pour entremets, n.° 1670.

1544. Service. On appelle ainsi un certain nombre de plats que l'on sert à la fois sur une table, et qu'on enlève de même.

1545. Il y a des repas à un, à deux et à trois services.

1546. Un repas est ordinairement composé de potages, n.° 1206; de relevés de potages, n.° 1284; de hors-d'œuvres, n.° 800; d'entrées, n.° 515; de rôts, n.° 1410; de salades, n.° 1426; d'entremets, n.° 527; et de dessert, n.° 467.

1547. Pour un repas composé d'un seul service, on sert à la fois tout ce qui doit composer ce service, depuis le potage jusques au dessert.

1548. Pour un repas à deux services, on sert au premier le potage, le relevé de potage, les hors-d'œuvres, les entrées, rôti, salade et entremets : au deuxième service, on sert le dessert, qui doit être composé d'autant d'assiettes au moins qu'il y avait de plats au premier service.

1549. Pour un repas à trois services (et c'est ainsi qu'on les sert le plus communément), on sert au premier service le potage, le relevé de potage, les hors-d'œuvres et les entrées ; au deuxième on sert le rôti, la salade et les entremets; au troisième on sert le dessert. Les deux premiers services sont composés d'un égal nombre de plats ; le dessert doit avoir un nombre plus considérable d'assiettes que celui des plats de chaque service.

1550. Dans chaque service on doit observer la symétrie dans le placement des plats sur la table, selon leur nombre et la forme de la table, de manière que ceux qui ont quelque analogie, soit par leur

composition, soit par leur ressemblance, soient opposés l'un à l'autre.

1551. Dans les repas où il y a beaucoup de convives, le milieu de la table, qui ne peut être que longue, est occupé par un plateau appelé dormant, portant des lampes, des chandeliers ou des fleurs, lequel y reste jusqu'à la fin du repas.

1552. Le nombre des plats, pour chaque service, doit être proportionné au nombre de convives, de la manière suivante :

Table de quatre à six couverts.

1553. Un potage, un relevé de potage, deux hors-d'œuvres, deux entrées;
Un rôti, une salade, deux entremets;
Quatre à six assiettes de dessert.

Table de six à huit couverts.

1554. Un potage, un relevé de potage, trois hors-d'œuvres, trois entrées;
Un rôti, une salade, trois entremets;
Six à huit assiettes de dessert.

Table de huit à douze couverts.

1555. Un potage, un relevé de potage, quatre hors-d'œuvres, quatre entrées;
Un rôti, une salade, quatre entremets;
Huit à douze assiettes de dessert.

Table de douze à vingt couverts.

1556. Deux potages, deux relevés de potage, six hors-d'œuvres, six entrées;
Deux rôtis, deux salades, six entremets;
Quatorze à seize assiettes de dessert.

Table de vingt à trente couverts.

1557. Trois potages, trois relevés de potage, huit hors-d'œuvres, huit entrées;
Trois plats de rôt, dont un de poisson, deux salades, huit entremets;
Vingt à vingt-quatre assiettes de dessert.

Table de trente à cinquante couverts.

1558. Quatre potages, quatre relevés de potage, douze hors-d'œuvres, douze entrées;
Cinq plats de rôt, dont un de poisson, quatre salades, douze entremets;
Trente-six à quarante assiettes de dessert.

1559. Lorsqu'il y a deux potages, ils sont placés chacun sur le milieu de chaque extrémité de la table; ils y sont successivement remplacés par les relevés de potage, et par les rôtis au second service.

1560. Lorsqu'il n'y a qu'un rôti, la salade est mise d'un côté et l'huilier de l'autre: s'il y en a deux, les deux salades tiennent le milieu, et l'huilier est placé entre les deux salades; les rôtis sont aux deux extrémités : le tout sur une même ligne. S'il y a trois plats de rôt, il doit y en avoir un de poisson, lequel tient le milieu de la table, ensuite de chaque côté une salade, puis successivement de chaque côté un plat de rôt; et enfin, aux deux extrémités, un huilier : le tout sur la même ligne.

1561. Les hors-d'œuvres et les entrées sont placés autour de la table, et forment

deux lignes distinctes, c'est-à-dire que les hors-d'œuvres sont en dehors, et les entrées plus rapprochées du centre de la table. On observe pour la symétrie ce qui est prescrit au n.° 1550.

1562. Les plats d'entremets remplacent ceux d'entrées, et les assiettes de dessert tiennent toute la table sur plusieurs lignes.

1563. On a adopté depuis quelque temps une espèce de réchaud pour les plats qui ont besoin d'être tenus chauds : c'est un vase fermé, en étain ou cuivre plaqué ou argenté, et dont le dessus a la forme du dessous d'un plat : il y a sur ce même dessus une petite ouverture d'environ un pouce carré, qui permet de remplir le vase d'eau bouillante : cette ouverture ferme hermétiquement. Au moyen de ces réchauds, les faïences et porcelaines qui craignent le feu, n'y sont point exposés.

1564. Le café et les liqueurs se prennent communément au salon, et debout autour d'une table ronde.

1565. En dressant la table, on met devant chaque convive une assiette plate, et la serviette par-dessus ; à la droite de chaque couvert, une cuiller, une fourchette et un couteau. Les assiettes à soupe sont placées en pile auprès du potage. Le pain, coupé d'avance sur des assiettes, n'est servi par les domestiques que lorsqu'on est à table, on peut aussi le placer à l'avance sur la serviette.

1566. Dans les repas un peu somptueux, on met trois verres devant chaque convive; savoir : un verre à cul pour le vin ordinaire, un verre à pied pour les vins fins, et un verre à liqueur, à pied, pour le vin de Madère, le rhum, l'eau-de-vie ou autre liqueur, que l'on boit communément entre les deux premiers services, et qu'on appelle *coup du milieu.*

1567. Sidesman. On appelle ainsi une brochette longue en fer, que l'on met sur une pièce embrochée pour l'empêcher de tourner : le sidesman se fixe à la grande broche par ses deux extrémités, au moyen d'anneaux en fer ou de ficelle.

1568. Sirop d'orgeat. Émondez 12 onces d'amandes douces et 4 onces d'amandes amères, ainsi qu'il est dit au n.° 930; pilez-les dans le mortier, en les arrosant avec un peu d'eau, versez-y ensuite peu à peu un demi-litre d'eau chaude; lorsque le tout sera bien mêlé, exprimez-en le liquide à la presse, et le mêlez avec 1 ½ livre de sucre cuit au boulé, n.° 438.

1569. Sirop de groseilles. Exprimez du jus de groseilles, laissez-le fermenter pendant cinq à six jours dans un vase non bouché, et le mêlez, après l'avoir passé, avec du sucre cuit au boulé, n.° 438, dans la proportion de 3 livres de sucre pour un litre de jus.

1570. Sirop de vinaigre. Versez un litre de bon

vinaigre sur quelques poignées de framboises dans un vase, écrasez les framboises, et laissez fermenter le tout pendant quatre à cinq jours; exprimez ensuite le liquide, mêlez-le avec 5 livres de sucre cuit au boulé, n.° 438; faites jeter quelques bouillons au tout, écumez-le et le laissez refroidir.

1571. Sirop de capillaire. Faites bouillir, pendant dix minutes, 2 onces de capillaire dans un litre d'eau; passez ensuite cette eau, mêlez-y 4 onces d'eau de fleur d'orange, et le tout avec 4 livres de sucre cuit au boulé, n.° 438.

1572. Sirop de guimauve. Lavez bien et coupez par très-petits morceaux 12 onces de racine de guimauve, faites-la bouillir dans un litre d'eau pendant deux heures; passez cette décoction à l'étamine, et la mêlez avec 4 livres de sucre cuit au boulé, n.° 438.

1573. Sirop de framboises. Il se prépare exactement comme celui de groseilles, n.° 1569.

1574. Sirop de mûres. Même préparation que pour celui de groseilles, n.° 1569.

1575. Sirop de punch. Faites cuire 4 livres de sucre au cassé, n.° 439, mêlez-y un quart de litre de jus de citron, retirez-le aussitôt du feu, laissez-le refroidir dans un vase vernissé, et lorsqu'il sera froid, versez-y un litre de rhum ou d'eau-de-vie.

1576. Lorsque vous voudrez faire du punch avec le sirop, mettez-en dans le fond

d'un vase et versez dessus du thé à l'eau bouillante, en quantité suffisante.

1577. Sirop de café. Prenez une livre de bon café fraîchement brûlé et moulu, mettez-le dans le fond d'un vase, versez dessus un tiers de litre d'eau bouillante, fermez le vase bien hermétiquement, et le mettez pendant cinq à six heures dans un lieu chaud; exprimez ensuite le café à la chausse et le mêlez avec 2 livres de sucre cuit au cassé, n.° 439.

1578. Une tasse d'eau bouillante et deux à trois cuillerées de ce sirop font une bonne tasse de café.

1579. Sirop de gomme. Faites dissoudre 4 onces de gomme arabique dans un litre d'eau, passez la décoction et la mêlez avec 3 livres de sucre cuit au boulé, n.° 438.

1580. Sirop de sucre. Mettez 3 livres de sucre dans une bassine, avec un demi-litre d'eau de rivière; faites bouillir, en écumant et en y versant peu à peu un autre demi-litre d'eau : lorsqu'il n'écumera plus, mêlez-y un blanc d'œuf fouetté en neige, faites jeter encore un bouillon, en écumant, et passez le sirop à la chausse.

1581. Sirop pectoral anglais. Hachez 1 once de capillaire, ratissez et écrasez 1 once de réglisse, coupez par petits morceaux 1 ½ once de racine de guimauve, ½ once de graine de pavot; émincez douze fleurs de nymphéa, vingt fruits de jujubes, vingt sébestes et vingt dattes; mettez le

tout ensemble dans un pot vernissé, avec un litre d'eau de rivière; faites bouillir jusqu'à réduction d'un tiers, passez ensuite la décoction en pressant les ingrédiens; mettez-y fondre 1 livre de sucre candi, clarifiez le sirop et le mettez refroidir dans une bouteille que vous tenez légèrement bouchée et au frais, autrement elle casserait.

1582. On prend de ce sirop trois fois par jour; savoir: le matin à jeun, on fait en sorte de dormir après; une heure avant le dîner; et le soir avant de se coucher, au moins deux heures après avoir mangé: la dose pour chaque fois est plein une cuiller à bouche.

1583. Ce sirop convient parfaitement à toutes les affections de poitrine. Le régime à suivre est une nourriture légère, sans acides ni crudités.

1584. Soles au gratin (*Entrée*). Elles se préparent exactement comme les carlets, n.° 210.

1585. Soles frites (*Entremets*). Elles se préparent comme les carlets, n.° 211.

1586. Soles grillées (*Entrée*). Même préparation que pour les carlets, n.° 209.

1587. Soles a la flamande (*Entrée*). Faites-les cuire dans une eau de sel, parez-les et les dressez sur un plat, versez dessus une sauce flamande, n.° 1498.

1588. Soupe. Voy. Potages, n.° 1206 et suivans.

1589. SOUPE AU LAIT (*Potage*). Faites bouillir le lait et le jetez bouillant sur le pain dans la soupière; ajoutez-y du sucre ou du sel, selon le goût.

1590. SOUSNOIX. On appelle ainsi un morceau de cuisse de bœuf ou de veau qui tient à la noix et descend jusqu'à quatre à cinq pouces du jarret.

1591. SURMULET. Ce poisson est susceptible de recevoir les mêmes préparations que le cabillaud, n.° 171 et suivans.

1592. SYMÉTRIE DES PLATS. Voyez n.° 1550.

T

1593. TABLE (Manière de dresser et de servir une). Voyez n.° 1544 et suivans.

1594. TANCHES A LA POULETTE (*Entrée*). Videz, grattez et nettoyez-les, faites-les cuire dans un court bouillon, n.° 393, enlevez-leur la peau, coupez-les par tronçons et les sautez pendant quelques minutes dans une sauce à la poulette, n.° 1506.

1595. TANCHES FRITES (*Entremets*). Elles se préparent comme les barbillons frits, n.° 64.

1596. TANCHES AU GRATIN (*Entrée*). Même préparation que pour les carlets, n.° 210.

1597. TANCHES AUX ÉCHALOTES (*Entrée*). Faites-les frire de belle couleur, dressez-les sur un plat, saupoudrez-les de chapelure et versez dessus une sauce flamande, n.° 1498.

1598. TANCHES GRILLÉES (*Entrée*). Videz et net-

toyez-les, faites-les griller sur le gril des deux côtés, dressez-les sur un plat et versez dessus telle sauce piquante que vous voudrez, pourvu qu'elle soit liée.

1599. Tarte (*Entremets*). Faites une abaisse de pâte feuilletée, n.° 1060, d'environ deux lignes d'épaisseur ; mettez-la sur une tourtière et la coupez tout autour ; faites ensuite une bande de pâte de la même épaisseur, et d'environ un pouce de largeur; placez-la en cercle sur le tour de votre abaisse, et l'y soudez avec du jaune d'œuf; remplissez le milieu d'une couche de confiture, marmelade, compote, frangipane ou fruits, à votre choix; arrangez symétriquement par-dessus des petits filets de pâte coupés avec un petit instrument guilloché; mettez un autre cercle de pâte pour cacher le bout des filets, dorez votre tarte après en avoir guilloché le tour, et la mettez au four pendant vingt à trente minutes. Servez-la chaude ou froide, et saupoudrée de sucre.

1600. Tartelettes (*Entremets*). Elles se préparent comme les tartes ci-dessus, il n'y a d'autre différence que celle du grand au au petit. Elles doivent avoir environ deux pouces et demi de diamètre.

1601. Topinambours en ragoût (*Entremets*). Pelez et lavez-les bien, mettez-les dans une casserole avec du consommé, quelques champignons et rouelles de truffes,

sel, poivre et muscade ; faites mijoter le tout pendant une heure, sur un feu doux, ajoutez à votre sauce une cuillerée de gelée de veau ou de volaille, et servez.

1602. Tendons de veau. Ils sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que les pieds de veau, n.° 1116 et suivans.

1603. Tendons d'agneau. Ils peuvent se préparer comme les pieds de veau, n.° 1116 et suivans.

1604. Terrine de perdreaux. Voyez n.° 1091.

1605. Terrine de bécasses. Voyez n.° 80.

1606. Tête de veau. Pour la nettoyer, trempez-la dans l'eau bouillante, grattez le poil avec un couteau, ensuite nettoyez bien l'intérieur et l'extérieur des oreilles, les naseaux, la langue, etc. ; faites-la tremper dans l'eau fraîche et lavez-la bien : s'il reste quelques parties noires ou garnies de poil, enlevez-les avec un couteau, remettez-la à l'eau fraîche, et l'y laissez tremper pendant au moins vingt-quatre heures, en ayant attention de changer l'eau trois à quatre fois.

1607. Lorsqu'on achète une tête de veau toute nettoyée, il est bon de faire attention si les yeux sont lisses et soufflés, parce que c'est une preuve qu'elle est fraîche.

1608. Tête de veau au naturel (*Relevé de potage*). Prenez une tête nettoyée ainsi qu'il est expliqué ci-dessus ; mettez-la cuire dans le bouillon pendant trois à quatre heures ; lorsqu'elle sera cuite,

dressez-la sur un plat, découvrez la cervelle, et servez la sauce indiquée au n.° 1487, dans une saucière à côté.

1609. TÊTE DE VEAU A LA MACÉDOINE (*Relevé de potage*). Lorsqu'elle sera nettoyée ainsi qu'il est dit au n.° 1606, faites-la cuire dans une braise grasse, n.° 158, dressez-la sur un plat et la masquez avec le ragoût ci-après : faites roussir un morceau de beurre avec une cuillerée de farine, mouillez le roux avee du bouillon dans lequel a cuit votre tête de veau, ajoutez-y sel, poivre, muscade, des écrevisses, des petits oignons passés au beurre, des crêtes et rognons de coqs, des rouelles de truffes, des petits morceaux de ris de veau, des champignons, des culs d'artichauts, des dés de foies gras, des quenelles de volaille, etc., etc ; faites mijoter ce ragoût pendant une heure, et servez.

1610. TÊTE DE VEAU A LA POULETTE (*Entrée*). Coupez par morceaux les restes d'une tête de veau cuite au naturel, et sautez ces morceaux dans une sauce à la poulette, n.° 1506, pendant un quart d'heure : il ne faut pas que la sauce bouille.

1611. TÊTE DE VEAU EN MARINADE (*Entremets*). Émincez un restant de tête de veau cuite au naturel, par morceaux à peu près égaux ; trempez-les dans une pâte à frire, n.° 1057, et les faites frire d'un beau blond. Servez du persil en branches frit dessus.

1612. Thé a l'eau. Mettez dans le fond d'une théière une pincée de thé, faites bouillir de l'eau et la versez sur votre thé, bouchez hermétiquement la théière afin de conserver tout le parfum; laissez infuser pendant six à huit minutes, versez-le dans des tasses et sucrez à volonté.

1613. Thé au lait. Mettez dans une tasse la quantité de thé à l'eau que vous voudrez, mêlez-y à volonté du lait bouilli chaud, et du sucre.

1614. Thym. Plante odoriférante, qu'on emploie avantageusement en bouquet dans les ragoûts.

1615. Thon au bleu (*Rôt*). Il se prépare et se sert exactement comme l'esturgeon, n.° 558.

1616. Thon mariné (*Hors-d'œuvre*). Parez les morceaux, arrangez-les sur une assiette avec quelques branches de persil autour, et versez dessus de l'huile fine.

1617. Thon en ragoût (*Entrée*). Coupez par morceaux égaux un tronçon de thon, faites un roux, n.° 1420, passez-y vos morceaux pendant quelques minutes, ajoutez-y sel, poivre, muscade, un bouquet d'aromates, quelques petits oignons, champignons, culs d'artichauts et truffes passés au beurre; mouillez le tout avec moitié vin blanc et moitié consommé, faites-le mijoter jusqu'à ce que votre poisson soit cuit, ôtez le bouquet et servez.

1618. Thon en fricassée (*Entrée*). Il se prépare comme la fricassée de poulet, n.° 1276.

1619. Thon a la sauce piquante (*Entrée*). Il se prépare comme l'esturgeon, n.° 559.

1620. Thon au court bouillon (*Relevé de potage*). Il se prépare et se sert comme le saumon, n.° 1520.

1621. Thon sauté aux fines herbes (*Entrée*). Il se prépare comme le saumon, n.° 1524.

1622. Tourte (*Entrée*). Abaissez de la pâte à tourte, n.° 1061, jusqu'à deux lignes d'épaisseur ; mettez-la sur une tourtière et la coupez tout autour, coupez un second rond de pâte semblable au premier, arrangez ensuite sur la tourtière votre viande, volaille, gibier ou poisson, etc.; remplissez les vides avec des quenelles, n.° 1311 et suivans; assaisonnez le tout de sel, poivre, muscade et d'un bouquet d'aromates ; mettez des bardes de lard par-dessus et couvrez le tout avec votre second rond de pâte; humectez les deux bords avec du jaune d'œuf, pour les souder ensemble, en les guillochant tout autour avec le pouce ; dorez votre tourte et la mettez au four, retirez-la un moment après pour faire un trou au-dessus et donner passage à la vapeur; remettez-la au four jusqu'à ce qu'elle soit cuite, alors enlevez le dessus en le coupant tout autour à un pouce du bord ; ôtez le bouquet et les bardes de lard, remplissez

la tourte avec le ragoût ou la sauce que vous jugerez à propos, remettez le couvercle dessus, et servez chaud.

1623. Avant de garnir l'intérieur de la tourte, il est bon de faire passer les viandes dans le beurre, jusqu'à ce qu'elles soient roidies, et de les assaisonner de sel, poivre, muscade, persil et ciboules hachés. La volaille se coupe par membres, les gros oiseaux se coupent en deux ou en quatre; les petits oiseaux se mettent entiers, on leur ôte seulement les pattes : le gibier à poil s'y place désossé et coupé par morceaux. Le poisson se coupe par tronçons et ne se passe point au beurre.

1624. Beaucoup de cuisiniers font la carcasse de la tourte séparément, en la remplissant de farine, qu'ils vident lorsque la croûte est cuite ; alors ils remplissent cette croûte avec un ragoût quelconque, préparé à la casserole. Cette méthode est généralement adoptée.

1625. On fait aussi des tourtes de fruits, confitures, marmelades, etc. Voyez n.° 1599.

1626. Tourtereaux. Ils peuvent recevoir les mêmes préparations que les pigeons, n.° 1130, et suivans.

1627. Traitement des vaches (Observations sur le). On doit les traire deux fois par jour, et toujours à la même heure, à cinq heures matin et soir, autant que possible. Cette exactitude est cause qu'elles rendent plus de lait. Chaque fois qu'on

trait les vaches il faut presser les mamelles pour s'assurer qu'il ne reste point de lait dedans.

1628. TROUSSER LA VOLAILLE ET LE GIBIER (Manière de). Le mot trousser signifie rapprocher les ailes et les pattes le plus près du corps possible, et arrondir ainsi une espèce quelconque pour la mettre à la broche.

Outarde, coq d'Inde, dindon et paon.

1629. Plumez votre pièce, fendez avec un couteau la peau du cou près de l'estomac; détachez et enlevez le jabot, et avec le premier doigt détachez le foie; fendez ensuite la peau du ventre pour vider entièrement la pièce, en ayant attention de ne pas crever les boyaux ni le fiel; détachez le foie et le gésier, enlevez le fiel avec un coûteau, fendez le gésier à moitié, videz-le et enlevez la peau dure et jaune qui se trouve dans l'intérieur.

1630. Si la pièce doit être farcie de truffes ou de marrons, remplissez-la, et recousez les deux ouvertures avec du fil; mettez un linge sur l'estomac, et l'aplatissez avec un rouleau : si elle n'est point farcie, mettez le foie dedans avec quelques oignons coupés en tranches, sel, poivre, muscade, un morceau de beurre, et la recousez de même. Fixez les ailes contre le corps avec des brochettes de bois, fixez de même les cuisses et les pattes, après en avoir enlevé la peau, en les

passant au feu : les pattes doivent être relevées le long de l'estomac.

1631. Votre pièce ainsi troussée, embrochez-la en commençant par l'anus, et faisant sortir la broche entre les deux épaules; faites une boucle avec le cou, de manière que la tête soit en dedans, passez le bout de la broche dans cette boucle, et assujettissez la pièce avec le sidesman, n.° 1567.

Poulet, poularde, chapon, pintade, coq de bruyère, gelinotte, bartavelle, perdrix, caille, bécasse, râles d'eau et de genêt, ramiers, poule d'eau et courlis.

1632. Tous ces oiseaux se plument, se vident et se troussent comme il est expliqué ci-dessus n.° 1629 et suivans, à l'exception de la bécasse qui ne se vide point.

Oie, canard, sarcelle et plongeon.

1633. Ils se plument, se vident et se troussent comme il est expliqué au n.° 1629 et suivans, à l'exception qu'on leur coupe le cou à un pouce des épaules, les ailerons et les pattes à la première jointure.

Petits oiseaux.

1634. Ils ne se vident point, et on leur laisse la tête et les pattes; ils se bardent de lard et s'embrochent comme il est dit au n.° 1416.

Lièvre et lapin.

1635. Pour dépouiller un lièvre ou un lapin,

il faut le pendre par l'une des pattes de derrière, couper la peau autour de la première jointure jusqu'à l'anus, en dedans des cuisses, alors on enlève la peau de dessus les cuisses, ensuite on dépouille la queue, puis on tire la peau, en descendant, jusqu'au bout du museau, en ayant attention aux pattes de devant où l'on coupe la peau à la première jointure, et aux oreilles qu'on écorche pour le levraut, et que l'on coupe tout près de la tête pour le vieux lièvre et le lapin. Il faut avoir soin de conserver le sang du lièvre.

1636. Lorsque l'animal est dépouillé, on lui fend la peau du ventre, ensuite on enlève les boyaux, le foie et le cœur, en faisant en sorte de ne rien crever : on ôte aussi le fiel de dessus le foie.

1637. Pour rôtir le lapereau, le levraut, ou le derrière de lièvre, on les pique au fin lard sur toute les parties charnues, et on les pare en enlevant la peau du ventre.

1638. Pour embrocher un levraut ou un lapereau, on lui fixe, avec une ficelle, le bout des pattes de devant sur le cou, on lui tient les cuisses ouvertes, on rapproche les pattes de derrière et on les attache ensemble à la première jointure, puis on fait passer la broche dans la ficelle qui tient les pattes de derrière, dans l'estomac et dans les chairs du cou;

le sidesman s'applique sur l'échine, dans toute la longueur de l'animal.

1639. Truffes pour garnir des ragoûts. Lavez et nettoyez bien vos truffes avec une brosse, coupez-les par rouelles minces, et les mettez cuire dans votre ragoût, sans autre préparation.

1640. Truffes en ragoût (*Entremets*). Voyez n.° 1337.

1641. Truffes au vin de Champagne. (*Entremets*). Nettoyez-les ainsi qu'il est dit au n.° 1639; faites-les cuire pendant une heure dans le court bouillon suivant: une quantité suffisante de vin de Champagne pour les faire baigner, sel, poivre, muscade, un bouquet d'aromates, quelques bardes de lard et lames de jambon, et un verre de bon consommé; lorsqu'elles seront cuites, faites-les égoutter, et les servez froides sur une serviette disposée symétriquement sur une assiette.

1642. Truffes émincées au consommé (*Entremets*). Nettoyez-les ainsi qu'il est dit au n.° 1639, coupez-les par rouelles minces, et les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre: lorsqu'elles auront cuit à moitié dans le beurre, mouillez-les avec du consommé, faites-les mijoter jusqu'à ce que l'assaisonnement ait pris consistance de sauce, alors dégraissez, et servez.

1643. Truite au bleu (*Rôt*). Elle se prépare et se sert comme l'esturgeon, n.° 558.

1644. Truite au court bouillon (*Relevé de potage*). Elle se prépare et se sert comme le saumon, n.° 1520.

1645. Truite a la sauce blanche (*Entrée*). Nettoyez et videz votre truite, enveloppez-la de papier beurré, mettez-la griller des deux côtés sur le gril, ôtez le papier, dressez-la sur un plat, et la masquez avec une sauce blanche, n.° 1477.

1646. Truite aux échalotes (*Entrée*). Préparez et faites-la cuire comme celle ci-dessus, dressez-la dans un plat, et la masquez avec une sauce flamande, n.° 1498.

1647. Truite a la Chambord (*Entrée*). Prenez une belle truite, grattez et videz-la, piquez-la alternativement d'un rang de fins lardons et d'un rang de filets de truffes; faites-la cuire dans un court bouillon, dressez-la sur un plat, et la masquez avec le ragoût prescrit au n.° 1609.

1648. Truite frite (*Entremets*). Nettoyez et videz des petites truites, essuyez-les bien et les saupoudrez de farine; faites-les frire ensuite de belle couleur, et servez avec des citrons, coupés en deux, à côté.

1649. Trumeau de bœuf. On appelle ainsi le genou ou le jarret d'un bœuf, et la partie qui se trouve au-dessus de la jointure.

1650. Turbot au bleu (*Rôt*). Après l'avoir vidé et nettoyé, faites-le cuire dans un

court bouillon, n.° 393, laissez-le refroidir hors de son mouillement, et le dressez sur un plat garni de persil frais tout autour. Servez un huilier à côté.

1651. Turbot a la sauce blanche (*Entrée*). Grattez, videz et nettoyez-le, faites-le cuire dans une eau de sel, égouttez-le, dressez-le sur un plat, et servez à côté, dans une saucière, une sauce blanche, n.° 1477.

1652. Turbot a la sauce piquante (*Entrée*). Il se prépare comme l'esturgeon, n.° 559.

1653. Turbot en marinade (*Entremets*). Coupez des filets longs et minces de turbot cuit dans un court bouillon, faites-les mariner pendant six à huit heures dans de l'huile fine, du vinaigre, du sel, du poivre, de la muscade et des aromates ; faites-les égoutter, trempez-les dans une pâte à frire, n.° 1057, et les faites frire de belle couleur.

1654. Turbot aux oignons (*Entrée*). Faites-le cuire au court bouillon, n.° 393, parez-le et le dressez sur un plat, et versez dessus une sauce Robert, n.° 1479.

1655. Turbot au beurre noir (*Entrée*). Il se prépare comme le précédent; il n'y a d'autre différence que la substitution de la sauce au beurre noir, n.° 1480, à celle Robert.

1656. Turbot a la poulette (*Entrée*). Même préparation que pour la morue, n.° 956.

1657. TURBOT AU COURT BOUILLON (*Relevé de potage*). Il se prépare et se sert comme le saumon, n.° 1520.

1658. TURBOT A LA SAUCE TOMATE (*Entrée*). Il se prépare comme celui aux oignons, n.° 1654, avec la substitution de la sauce tomate, n.° 1475, à la sauce Robert.

V

1659. VANDOISE. Voyez DARD, n.° 446.

1660. VANNEAU RÔTI. Il se prépare exactement comme le poulet rôti, n.° 1272.

1661. VANNEAUX AUX OIGNONS (*Entrée*). Même préparation que pour le canard aux oignons, n.° 197.

1662. VANNEAUX EN SALMIS (*Entrée*). Ils se préparent comme le faisan, n.° 571.

1663. VEAU. Le bon veau doit avoir la chair blanchâtre, tirant sur le vert ; si elle est remplie de taches jaunes ouvertes, il n'est point frais.

1664. VEAU EN RAGOÛT (*Entrée*). Voyez n.° 1328.

1665. VEAU EN BLANQUETTE (*Entrée*). Voyez n.° 119.

1666. VELOUTÉ GRAS (*Sauce*). Prenez une noix de veau, une bonne poule, un bouquet de persil, thym, poireaux, céleri, laurier, deux carottes, autant d'oignons piqués de clous de girofle ; mettez le tout

dans une casserole, baignez-le à moitié avec du consommé, et le faites bouillir à grand feu. Lorsque le consommé sera presque réduit, ajoutez-en de nouveau, de manière que tout ce qui est dans la casserole soit entièrement baigné; faites-le bouillir alors à petit feu, en l'écumant; au bout de deux heures, versez-y un roux blanc, n.° 1421, avec quelques champignons et morilles; faites bouillir encore pendant une demi-heure, et passez votre velouté à l'étamine.

1667. Velouté maigre (*Sauce*). Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un bouquet d'aromates, quelques oignons et morceaux de carottes roussis au four, quelques champignons et des tronçons de poissons (n'importe l'espèce); faites chauffer le tout sur un feu doux, mouillez-le, avant qu'il ne prenne de la couleur, avec du bouillon maigre; faites bouillir jusqu'à réduction de moitié; mouillez de nouveau avec du vin blanc; faites bouillir encore une heure, passez-le au tamis, remettez-le dans une casserole, liez-le avec un roux blanc, n.° 1421; faites bouillir de nouveau pendant une demi-heure, et passez le tout à l'étamine.

1668. Verjus (*Sauce*). C'est le jus de raisins verts écrasés et pressés.

1669. Vermicelle au lait (*Potage*). Faites bouillir du lait, et jetez-y, en tournant, pour l'empêcher de s'agglomérer, du

vermicelle en quantité suffisante; une demi-heure suffit pour le cuire : mettez-y du sucre ou du sel, à volonté.

1670. VERMICELLE AU LAIT (*Entremets*). Il se prépare comme ci-dessus, à l'exception qu'on le tient plus épais, qu'on le sucre davantage, et qu'on y ajoute une pincée de safran ou le zeste d'un citron.

1671. VERONS FRITS (*Entremets*). Ils se préparent exactement comme les goujons, n.° 742.

1672. VESPÉTRO (*Liqueur*). Deux litres d'eau-de-vie, 3 gros de coriandre, 3 gros de fenouil, 3 gros d'anis, les zestes de deux citrons, et 2 livres de sucre; faites infuser le tout pendant huit jours, en le tenant bien bouché, et en le remuant tous les jours, et le passez comme il est dit au n.° 889.

1673. VIN EN BOUTEILLE (Manière de mettre le). Rincez bien vos bouteilles avec de l'eau et du plomb de chasse, et les faites égoutter : votre vin étant collé ainsi qu'il est dit au n.° 319 et suivans, placez, sans frapper, une canelle ou robinet à deux pouces au-dessus du bas du fond du tonneau; donnez-lui de l'air en détachant légèrement la bonde, et remplissez vos bouteilles jusqu'à environ deux pouces du haut du goulot. Cette attention est très-nécessaire, parce que, si elles étaient trop pleines, elles casseraient en enfonçant le bouchon.

1674. Bouchez fortement les bouteilles en mouillant un peu les bouchons dans le vin, et en les frappant avec un morceau de bois, long de douze à quinze pouces, plat et large par un bout, et rond par l'autre bout, pour être facilement contenu dans la main.

1675. Si le vin est d'une qualité supérieure et qu'il doive rester long-temps en bouteilles, il est bon de goudronner le bouchon : cette opération consiste à faire fondre, dans un vieux vase quelconque, trois parties de résine et une de cire jaune, et lorsque le mélange est bien fait, on en enduit avec un pinceau le bout du goulot et le bouchon de chaque bouteille, puis on le laisse refroidir.

1676. Les bouteilles étant bien bouchées, il faut les coucher horizontalement dans le sable, à côté les unes des autres, et les recouvrir de sable à mesure qu'il y en a un rang de placé. Si le goulot baissait, le petit dépôt que forme toujours le vin se trouverait dans le cou de la bouteille, de sorte qu'en le versant il ne pourrait être clair ; si au contraire il levait, le bouchon sécherait et pourrait donner un mauvais goût au vin.

1677. Vin chaud. Mettez dans une casserole un demi-verre d'eau, ½ livre de sucre et un bâton de cannelle. Lorsque le sucre sera fondu, versez-y une bouteille de bon vin et un citron coupé par rouelles;

laissez chauffer le tout bien chaud, et le retirez du feu avant qu'il ne bouille; autrement il aigrirait.

1678. VIN DE PÊCHES (*Liqueur*). Prenez soixante belles pêches de vignes bien mûres, et dix d'espalier, ôtez-en le duvet en les frottant avec un linge un peu rude, coupez-les en deux, ôtez-en le noyau et les mettez dans un grand vase avec un demi-litre d'eau, laissez le tout fermenter pendant quelques jours, exprimez-en le jus à la passe, mettez-le dans un vase avec quatre onces de feuilles de pêcher, un gros de vanille émincée, et autant de cannelle, trois livres de sucre, un quart de litre d'esprit de vin, un demi-litre d'eau-de-vie et six bouteilles de vin de Champagne; bouchez hermétiquement le vase, faites infuser pendant quinze à vingt jours, passez la liqueur comme il est dit au n.° 889, et la mettez en bouteilles.

1679. VIN DE CERISES (*Liqueur*). Mettez dans un grand vase, 20 livres de cerises bien mûres, et dont vous aurez ôté les queues, 4 livres de mérises noires et 4 livres de framboises épluchées. Écrasez le tout ensemble, laissez-le fermenter pendant quatre jours en tenant le vase au frais; au bout de ce temps exprimez le jus à l'étamine, mettez-le dans un petit tonneau avec 2 livres de sucre et un litre de bonne eau-de-vie; laissez fermenter pendant

deux mois, collez le vin et le mettez en bouteilles.

1680. VIN MUSCAT COMPOSÉ. Mettez dans un petit tonneau vingt litres de vin blanc, ajoutez-y 12 livres de raisins secs muscats, et 8 onces de fleur de sureau; faites infuser le tout pendant trois à quatre mois, soutirez-le, laissez-le reposer pendant trois à quatre jours, collez-le et le mettez en bouteilles.

1681. VIN COMPOSÉ DE MALAGA. Prenez 20 livres de raisins secs, 8 onces de fleurs de pêcher, et trente bouteilles de vin de Champagne; mettez le tout dans un petit tonneau, laissez-le infuser pendant trois à quatre mois, en le remuant de temps en temps, passez le vin à l'étamine, en pressant fortement le marc; laissez-le reposer pendant huit à dix jours, collez-le et le mettez en bouteilles.

1682. VIN COMPOSÉ DE MADÈRE. Prenez douze litres de cidre nouveau et qui n'a point encore fermenté, mettez-le dans un grand vase sur le feu, avec 4 livres de miel; faites bouillir et écumer pendant une heure, laissez-le refroidir et le mettez dans un petit tonneau, collez-le, et ne le mettez en bouteilles qu'au moins six mois après.

1683. VIN CUIT (*Liqueur*). Prenez huit litres de moût, n.° 965, faitez-le réduire jusqu'à ce qu'il soit à moitié; alors mêlez-y deux litres d'eau-de-vie, douze noyaux

d'abricots et autant de noyaux de pêches concassés, 2 gros d'anis, 2 gros de coriandre et 1 gros de cannelle; bouchez le vase hermétiquement, laissez infuser pendant sept à huit jours, passez le tout à l'étamine, renfermez-le hermétiquement dans un petit tonneau, et ne le mettez en bouteilles que cinq à six mois après.

1684. Vin de quinquina. Concassez 4 onces de quinquina dans deux litres de vin rouge vieux (de Bordeaux de préférence), laissez infuser pendant quinze à vingt jours, et passez votre vin comme il est expliqué au n.° 889.

1685. Vin d'absinthe. Deux litres de bon vin blanc, et 6 onces d'absinthe séchée à l'ombre; laissez infuser le tout ensemble pendant deux à trois jours, et passez votre vin comme il est expliqué au n.° 889.

1686. Vinaigre de vin (Manière de faire le). Prenez un petit tonneau neuf, de la grandeur que vous voudrez, lavez-le avec deux à trois litres de vinaigre, que vous laissez dedans pendant quatre jours, au bout desquels vous l'ôtez; mettez dans ce tonneau un litre de moût, n.° 965, tout bouillant, et l'y laissez pendant douze à quinze jours; au bout de ce temps mettez-y, par intervalles de dix à douze jours, six litres de vin à la fois, jusqu'à ce que le tonneau soit plein. Au bout d'un mois on peut employer le vinaigre, en ayant l'attention de remplir le baril au fur et

à mesure qu'on en ôte, avec. La bonde doit rester constamment... et le tonneau doit être placé dans... lieu chaud et pourtant bien aéré.

1687. Vinaigre blanc. Prenez du bon vinaigre de vin rouge, faites-le bouillir et réduire d'un quart, mettez-le ensuite dans l'alambic et le distillez; il rendra du vinaigre blanc d'une très-bonne qualité.

1688. Vinaigre a l'estragon. Prenez quatre litres de vinaigre blanc, mêlez-y une petite poignée de sel et deux poignées de feuilles d'estragon, bouchez le vase hermétiquement, et le laissez infuser pendant un mois avant de l'employer.

1689. Vive. Poisson de mer, susceptible de recevoir les mêmes préparations que la truite, n.° 1645 et suivans.

1690. Vol-au-vent (*Entrée*). Espèce de tourte, qui se fait avec de la pâte feuilletée, n.° 1060, et ainsi qu'il est dit au n.° 1624. Lorsque la croûte est cuite on vide bien l'intérieur et on le remplit avec un ragoût de volaille, de gibier ou de poisson, au choix.

1691. Vol-au-vent (*Entremets*). Il se prépare exactement comme celui pour entrée, numéro précédent, à l'exception qu'on le remplit d'un ragoût de légumes au choix, ou de confitures.

1692. Vol-au-vent pour hors d'œuvre (Petits). Ils se préparent comme celui pour en-

trée, n.° 1690. Toute la différence est du petit au grand. On les remplit avec une cuillerée du ragoût prescrit au n.° 1609.

1693. Vol-au-vent pour entremets (Petits). Voyez Tartelettes, n.° 1600.

1694. Volaille. Sous ce titre générique on comprend tous les oiseaux domestiques qui composent une basse-cour.

1695. Volaille (Manière d'engraisser la). Choisissez d'abord un lieu sec, sombre et bien aéré, renfermez-y séparément chaque espèce, donnez à discrétion pour nourriture de la pâte faite avec de la farine d'orge, et du blé noir délayé avec un peu d'eau et de lait; et pour boisson, moitié lait et moitié eau mêlés ensemble: avec cette nourriture la volaille engraissera en fort peu de temps.

1696. Volaille (Manière d'élever la). Le poulailler doit d'abord avoir les qualités prescrites au n.° 1256, et la composition de la basse-cour doit être telle qu'il n'y ait qu'un mâle pour six à huit femelles. Les heures et le lieu des repas doivent toujours être les mêmes, c'est ce qui rend la volaille exacte à se trouver au rendez-vous: la nourriture consiste en grains de toute espèce et épluchures de grains. La boisson est de l'eau bien claire, dans laquelle on jette un peu de brique pilée.

1997. Les femelles de dix-huit mois à deux

ans sont les meilleures pour pondre; plus jeunes elles valent mieux pour couver. Les femelles qui mangent de l'avoine pondent des œufs plus gros.

1698. Lorsque vous voulez faire couver la volaille, il ne faut jamais donner plus de dix à douze œufs à chaque femelle; le mois de Février et le temps de la pleine-lune conviennent parfaitement pour cet objet, quoique l'on puisse également faire couver dans tous les mois d'été. Il faut avoir l'attention de mettre à la portée de chaque couveuse de la nourriture et de la boisson, afin qu'elle quitte ses œufs le moins possible : il faut aussi éviter de la déranger, autrement elle abandonnerait ses œufs.

1699. De tous les petits éclos, les dindons seuls réclament des soins, c'est-à-dire, qu'il faut les nourrir avec du lait caillé : la mère des autres espèces pourvoit à la nourriture de ses petits. Il faut renfermer le soir les uns et les autres, et ne les exposer ni au froid ni à la pluie.

1700. Il est bon de placer les cannes couveuses près d'un étang ou d'une marre, parce que aussitôt que ses petits sont éclos, elle les conduit à l'eau, ce qu'il faut empêcher lorsqu'il fait froid.

1701. Les poules, oies, canards, dindons, etc., pourvoient à une partie de leur nourriture en courant les champs; mais il faut

cependant y suppléer ainsi qu'il est dit au n.° 1696.

1702. VIDE-POMME. Petit tuyau en fer-blanc, long de deux pouces et demi, et d'environ huit lignes de diamètre, qui sert à enlever le cœur des pommes en le faisant passer par le milieu.

Z

1703. ZESTE. On appelle ainsi la superficie de l'écorce d'un citron ou d'une orange.

FIN.

STRASBOURG, de l'imprimerie de F. G. LEVRAULT.

1(C
Serice

Sel

Am.

aiseau.

Entrée.

Sel.

atrau

de d

